

GAS COOKTOPS
USE & CARE INFORMATION

GUÍA DE USO Y MANTENIMIENTO

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

INFORMAZIONI SU USO E MANUTENZIONE

BEDIENUNGS- UND PFLEGEANLEITUNG

WOLF®



ENGLISH

Wolf Gas Cooktops	5
Safety Instructions and Precautions	6
Wolf Gas Cooktop Features	10
Wolf Gas Cooktop Use & Care	12
Wolf Troubleshooting Guide	19
Wolf Service Information	20

ESPÁNOL

Placas de gas de Wolf	22
Precauciones e instrucciones de seguridad	23
Características de las placas de gas de Wolf	27
Uso y mantenimiento de la placa de gas de Wolf	29
Guía de localización y solución de problemas de Wolf	36
Información de mantenimiento de Wolf	37

FRANÇAIS

Plaques de cuisson au gaz Wolf	39
Instructions et mesures de sécurité	40
Caractéristiques des plaques de cuisson au gaz Wolf	44
Utilisation et entretien de la plaque de cuisson au gaz Wolf	46
Guide de dépiage des pannes Wolf	53
Service après-vente Wolf	54

ITALIANO

Piani cottura a gas Wolf	56
Precauzioni e istruzioni di sicurezza	57
Funzioni dei piani cottura a gas Wolf	61
Uso e manutenzione dei piani cottura a gas Wolf	63
Guida alla soluzione dei problemi Wolf	70
Informazioni sull'assistenza Wolf	71

INHALT

Gaskochmulden von Wolf	77
Sicherheitshinweise und Vorsichtsmaßnahmen	78
Leistungsmerkmale der Gaskochmulden von Wolf	82
Bedienung und Pflege von Gaskochmulden von Wolf	84
Anleitung zur Fehlersuche von Wolf	91
Serviceinformationen von Wolf	92



WOLF[®]

As you read this Use & Care Information, take particular note of the CAUTION and WARNING symbols when they appear. This information is important for safe and efficient use of the Wolf equipment.

▲ CAUTION

signals a situation where minor injury or product damage may occur if you do not follow instructions.

▲ WARNING

states a hazard that may cause serious injury or death if precautions are not followed.

In addition, this Use & Care Information may signal an IMPORTANT NOTE which highlights information that is especially important.



THANK YOU

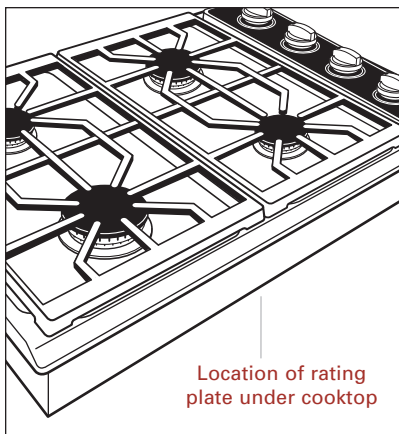
Your purchase of a Wolf gas cooktop attests to the importance you place upon the quality and performance of your cooking equipment. We understand this importance and have designed and built your cooktop with quality materials and workmanship to give you years of dependable service.

We know you are eager to start cooking, but before you do, please take some time to read this Use & Care Information. Whether you are a beginning cook or an expert chef, it will be to your benefit to familiarize yourself with the safety practices, features, operation and care recommendations of the Wolf gas cooktop.

If service is necessary, refer to the model and serial number of the gas cooktop. Both numbers are listed on the product rating plate located on the underside of the cooktop. Refer to the illustration below.

⚠ WARNING

This appliance shall be installed in accordance with the regulations in force and only used in a well ventilated space. Read the instructions before installing or using this appliance.



Rating plate location

IMPORTANT NOTE:

- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.
- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- The use of a gas cooking appliance results in the production of heat and moisture in the room in which it is installed. Ensure that the kitchen is well ventilated; keep natural ventilation holes open or install a mechanical ventilation device (mechanical extractor hood).
- Prolonged intensive use of the appliance may call for additional ventilation, for example opening of a window, or more effective ventilation, for example increasing the level of mechanical ventilation where present.

WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS:

- Do not try to light any appliance.
- Do not touch any electrical switch.
- Do not use any phone in your building.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

CONTACT INFORMATION

Website:
wolfappliance.com

SAFETY INSTRUCTIONS AND PRECAUTIONS




WHAT TO DO

- **IMPORTANT NOTE: Read all instructions before using this appliance.**
- **Read this Use & Care Information carefully before using your new cooktop** to reduce the risk of fire, electric shock or injury to persons.
- **Ensure proper installation and servicing.** This appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. Learn how and where to turn off the gas to the cooktop.
- **Before performing any service, turn off the gas supply** and unplug the cooktop electrical power cord from the wall receptacle.
- **Keep igniters clean and dry** for proper lighting and performance of the burners.
- **In the event that a burner goes out and gas escapes, open a window or a door.** Wait at least five minutes before using the cooktop.
- **Adequate supply of air.** Your kitchen must provide an adequate supply of fresh air to ensure proper combustion and ventilation.
- **Start the ventilation hood** approximately five minutes before cooking on the cooktop; this establishes an air curtain, and improves the capture of vapor and moisture.
- **Wear proper apparel.** Never let loose clothing or other flammable materials come in contact with the burners while in operation. Fabric may ignite and cause personal injury.



WHAT TO DO

- **Always use dry pot holders when removing pans from the cooktop.** Wet or damp pot holders can cause steam burns. Do not use a towel or bulky cloth in place of pot holders.
- **Choose pans with easily grasped handles** that will stay cool while cooking. Refer to Cookware Selection on page 16.
- **When cooking, set burner controls** so that the flame does not extend beyond the bottom of the pan.
- **Always turn panhandles inward** so they do not extend over adjacent work areas, burners or the edge of the cooktop.
- **Always check the positions of the control knobs** to make certain the cooktop is off when you are finished cooking.
- **When deep fat frying, be sure that the pan is large enough** to accommodate the desired volume of food without overflow caused by bubbling of the fat. Never leave a deep fat fryer unattended. Avoid deep fat frying of moist or frost-covered foods, as foods with high water content may cause spattering or spilling of the hot fat. Heat fat slowly, and stir together any combinations of oils and fats prior to applying heat. Use a deep fat frying thermometer to avoid heating the fat to temperatures above the flash point.
- **Always light each burner prior to placing a pan on the burner grate.** Also, turn the control knob to the  position before removing a pan from the burner grate.

SAFETY INSTRUCTIONS AND PRECAUTIONS



WHAT **NOT TO DO**

- **Do not repair or replace any part of the cooktop** unless specifically recommended in literature accompanying this appliance. All service should be referred to a qualified technician.
- **Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.**
- **Do not use aluminum foil** to line any part of the cooktop.
- **Never use the cooktop to warm or heat the room.**
- **Do not store flammable materials near burners** or let grease or other flammable substances accumulate on the cooktop.
- **Do not use abrasive or caustic cleaners** or detergents on this appliance as these may cause permanent damage. Do not use aerosol cleaners as these may be flammable or cause corrosion of metal parts.
- **Do not store or use gasoline** or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- **Keep appliance area clear** and free from combustible material.
- **Do not block or obstruct the holes in the cooktop surface** below the control knobs. Blocking these holes may affect burner operation and may result in a hazard.
- **When using the cooktop, do not touch the grates,** burner caps, burner bases or any other parts in proximity to the flame. These components may be hot enough to cause burns.
- **If the cooktop is near a window, do not use long curtains** as a window treatment, as they could blow over the cooktop and create a fire hazard.
- **Do not leave children alone or unattended** in the area where the cooktop is in use. Never allow children to sit or stand on the appliance. Do not let children play with the cooktop.
- **Do not store items of interest to children above or at the back of the cooktop,** as they could climb on the appliance to reach items and be injured.



WHAT **NOT TO DO**

- **Do not use water on grease fires.** Smother the flame or use a dry chemical or foam-type extinguisher.
- **Never leave the appliance unattended when in use.** Boilovers and greasy spills may smoke or ignite.
- **Do not cover the burners and grates** with anything except properly selected utensils. Decorative covers should not be used.
- **Do not heat unopened food containers** such as baby food jars and cans. Pressure buildup may cause the container to burst and cause injury.
- **Do not clean the cooktop while it is still hot.** If using a damp sponge or cloth, wait until the cooktop has cooled sufficiently to prevent steam burns. Also, some cleaners can produce harmful or unpleasant fumes if applied to hot surfaces. Refer to Care Recommendations on page 17.

SAFETY PRECAUTIONS

⚠ WARNING

TO REDUCE THE RISK OF INJURY TO PERSONS IN THE EVENT OF A COOKTOP GREASE FIRE, OBSERVE THE FOLLOWING:

Smother flames with a close-fitting lid, baking sheet or other metal tray, then turn off the gas burner. Be careful to prevent burns. If the flames do not go out immediately, evacuate and call the fire department.

Do not use water on grease fires.

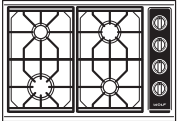
Never pick up a flaming pan—you may be burned.



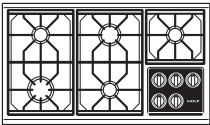
GAS COOKTOP FEATURES



Model ICBCT15G



Model ICBCT30G



Model ICBCT36G

- Available in natural (I2H, I2E and I2E+) and LP (I3P) gas
- Stainless steel top construction
- Dual-stacked, sealed burners with automatic reignition on all settings
- Individual spark ignition system
- Illuminated control panel with two-tiered control knobs
- True Simmer setting on all burners
- Low-profile, cast iron continuous burner grates with matte porcelain finish
- Seamless drawn burner pan
- CE certified as a Class 3 appliance
- Certified for the following appliance category and adjusted to the gas type and pressure:
 - I3P – G31 at 37 mbar
 - I2E – G20 at 20 mbar
 - I2E+ – G20/25 at 20/25 mbar
 - I2H – G20 at 20 mbar

381 mm GAS COOKTOP

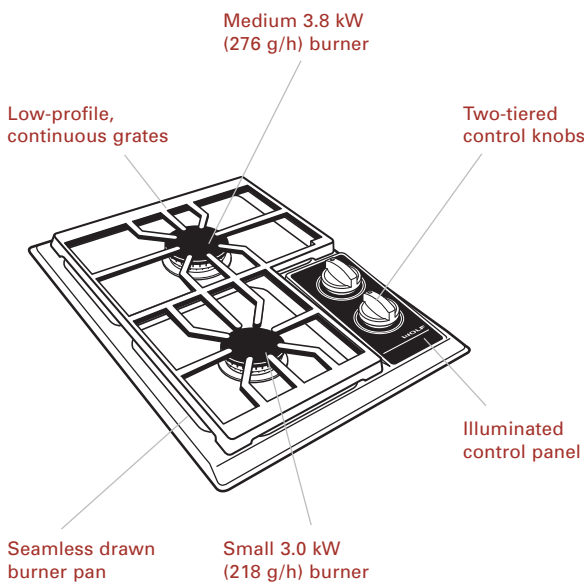
- One medium 3.8 kW (276 g/h) sealed burner with .2 kW (14.5 g/h) delivered at simmer
- One small 3.0 kW (218 g/h) sealed burner with .1 kW (7.3 g/h) delivered at simmer
- Gas rating: 6.8 kW (NAT) and 494 g/h (LP)

762 mm GAS COOKTOP

- One large 4.9 kW (356 g/h) sealed burner with .2 kW (14.5 g/h) delivered at simmer
- One medium 3.8 kW (276 g/h) sealed burner with .2 kW (14.5 g/h) delivered at simmer
- Two small 3.0 kW (218 g/h) sealed burners with .1 kW (7.3 g/h) delivered at simmer
- Gas rating: 14.7 kW (NAT) and 1069 g/h (LP)

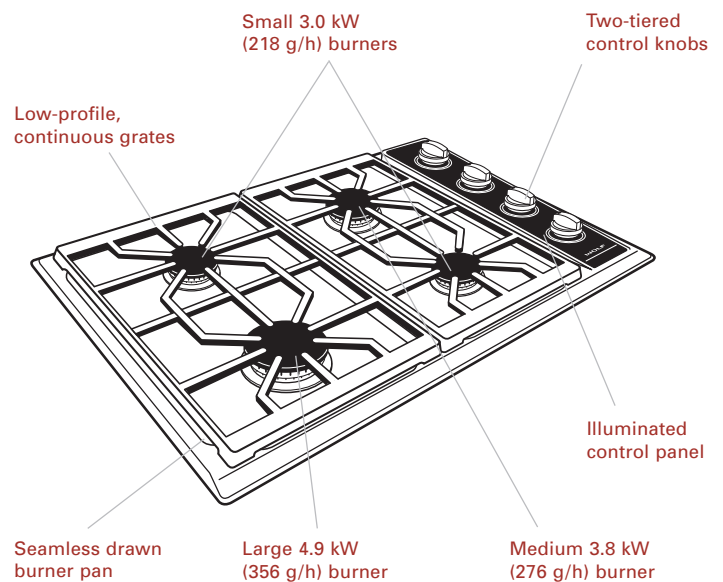
MODEL ICBCT15G

381 mm Gas Cooktop



MODEL ICBCT30G

762 mm Gas Cooktop





GAS COOKTOP FEATURES

914 mm GAS COOKTOP

- One large 4.9 kW (356 g/h) sealed burner with .2 kW (14.5 g/h) delivered at simmer
- One medium 3.8 kW (276 g/h) sealed burner with .2 kW (14.5 g/h) delivered at simmer
- Three small 3.0 kW (218 g/h) sealed burners with .1 kW (7.3 g/h) delivered at simmer
- Gas rating: 17.7 kW (NAT) and 1287 g/h (LP)

GAS COOKTOP ACCESSORIES

These optional accessories are available through your Wolf dealer.

- One-piece wok and single burner grate (Models ICBCT30G and ICBCT36G)
- Filler strip
- Bracket supports for installation of two integrated modules with a downdraft ventilation system (Model ICBCT15G)
- High altitude conversion kit

ACCESSORIES

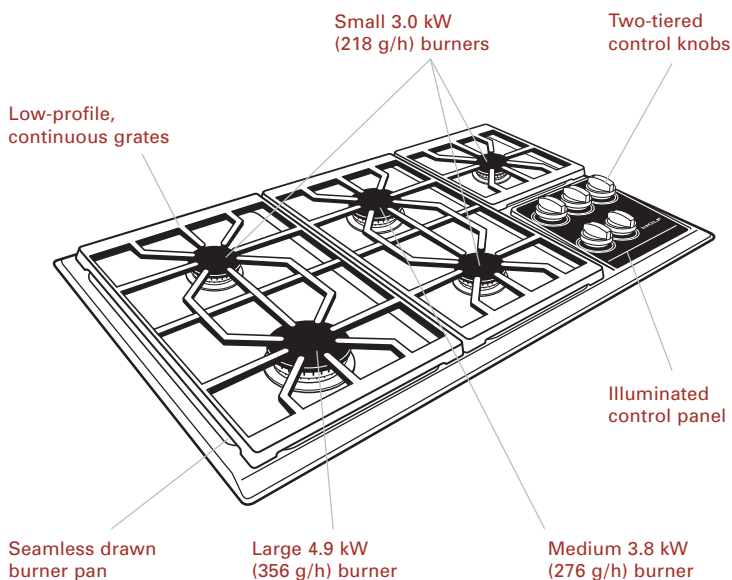
Optional accessories are available through your Wolf dealer.



These appliances are certified by Star-K to meet strict religious regulations in conjunction with specific instructions found on www.star-k.org.

MODEL ICBCT36G

914 mm Gas Cooktop



ILLUMINATED CONTROL PANEL

The control panel of your gas cooktop is illuminated for instant visual indication that any one or more burners are in use. It is a safety signal reminding you that a flame is on and active. The illustration below shows the control panel of the 914 mm gas cooktop.

CONTROL KNOBS

Each control knob is positioned to correspond to the burner regulated.

For the 381 mm and 914 mm cooktops, the knob on the lower left side regulates the lower left burner. Conversely, the knob on the upper right side regulates the upper right burner. The illustration below shows the configuration of the control knobs for the 914 mm gas cooktop.

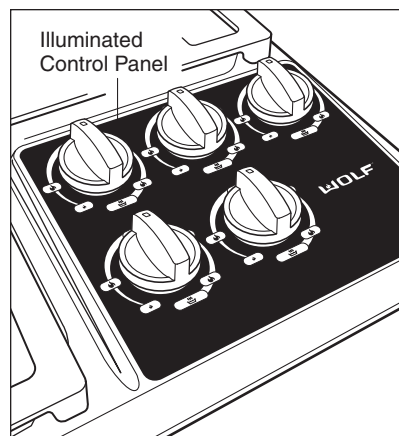
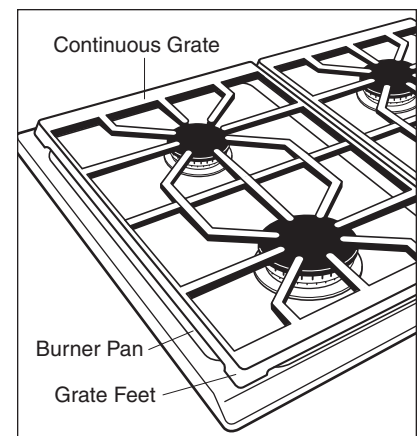
Each knob on the 762 mm cooktop control panel has a diagram above it. The diagram shows which burner it regulates.

It is normal for the knobs to be slightly raised above the surface. This space is an air inlet necessary for good combustion of gas. Each knob rests on a valve stem with a rubber grommet at the base. This design prevents liquid spills from dripping into the controls below the burners.

CONTINUOUS GRATES

The continuous low-profile cast iron grates of your gas cooktop are designed for a close fit. This enables you to move pans easily from one burner to another without having to lift the pan or have it tip over between the grates. Each grate sets securely on dimples on each corner of the burner pan. Refer to the illustration below.

For the 762 mm and 914 mm gas cooktops, the continuous grates are interchangeable with each other, with the exception of the single grate on the 914 mm cooktop.

**Control panel for Model ICBCT36G****Continuous grates**



SURFACE BURNERS

A spark electrode ignites each surface burner. This control eliminates the need for continuous open flame pilots. For added safety and convenience, each burner is designed with an electronic reignition system. This feature enables any burner to relight automatically in the event it is accidentally extinguished.

A distinguishing feature of Wolf's low kW control is its constant, low heat output without continuous ignitions. The flame diameter remains full size; only the heat output is lowered. This patented dual-stacked burner design makes it possible to enjoy cooking at full flame as well as maintain control while simmering at the lowest flame setting.

DUAL-STACKED BURNER ASSEMBLY

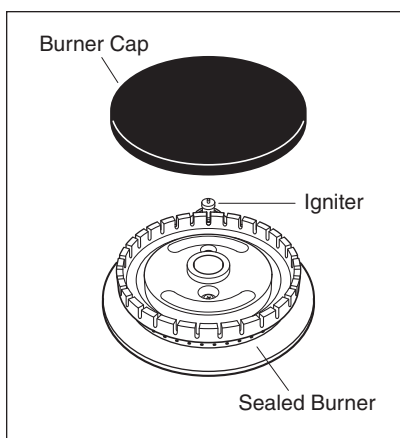
The unique dual-stacked burner design of your gas cooktop combines all of the burner parts in one assembly.

After cleaning or removing burner parts for any reason, it is extremely important that you reassemble burners correctly.

The burner cap has a groove in the bottom, which allows the cap to fall into place when moved around the top of the burner. The cap should be flat relative to the burner when in the proper orientation. Failure to do this will result in a poor flame. Refer to the illustration below.

⚠ CAUTION

Failure to position the burner parts correctly could cause flames or gas to escape, causing heat damage to your cooktop, or burn between parts, resulting in poor combustion.






Dual-stacked burner assembly




BEFORE USING YOUR COOKTOP




Before using for the first time, you should clean your gas cooktop thoroughly with hot water and a mild detergent. Rinse and dry with a soft cloth. This removes any residual oil and grease left on the surface from the manufacturing process. Apply a stainless steel polish to protect the finish and add luster. Refer to Care Recommendations on page 17.

IMPORTANT NOTE: Before using your gas cooktop, check that the surface burner caps are positioned correctly.


CONTROL KNOB OPERATION

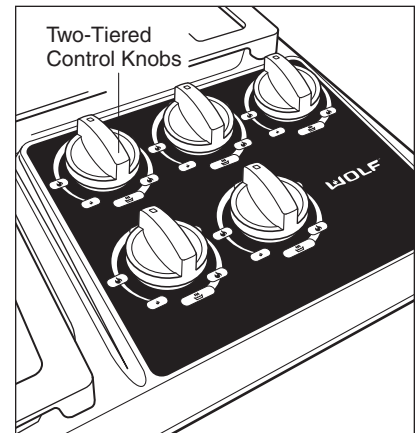
Each burner has full flame and full simmer capabilities. Knobs are designed as two-tiered “push-to-turn” knobs. One tier is used for  through  flame settings; the second tier controls  settings. Refer to the illustration below. Although this is a child-safe design, children should never be left unattended in the kitchen when the cooktop is in use.

To light a burner, push down and turn the corresponding control knob counterclockwise to the  setting. You will hear a clicking sound and see the burner ignite. Once the burner is lit, continue turning the knob counterclockwise to any one of the settings— through .

To select a SIMMER setting, turn the burner knob to the  setting; you will feel a stop detent in the knob rotation. Push down on the knob, continuing to turn it counterclockwise. This moves it to the second tier. Now, select any variation within the SIMMER flame settings— through .

⚠ CAUTION

Never leave pans on a  setting unattended. Be particularly cautious when cooking food in fat or grease. It can become hot enough to ignite.



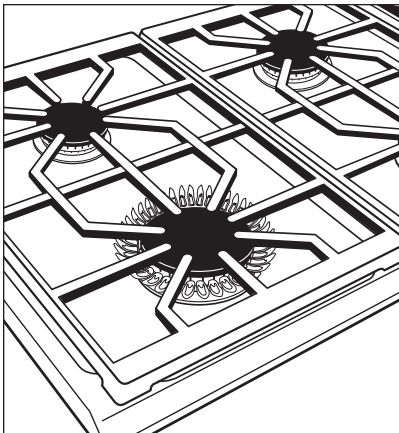
Two-tier burner control knobs



FLAME HEIGHT AND APPEARANCE

Select a flame that is just high enough to maintain the desired cooking speed and is sized to fit the base diameter of the pan. Never extend the flame beyond the base of the pan.

The flame on natural gas should be blue with a deeper blue core. There should be minimal trace of a yellow flame. A yellow flame indicates an improper mixture of air and gas or impurities in the gas supply to the range. If this occurs consistently, call a Wolf authorized service center to adjust the mixture. With LP gas, some yellow tipping to the flame is acceptable and may not require an adjustment. Refer to the illustration below.



Large burner on  setting




COOKWARE SELECTION

For best results, we recommend medium- to heavy-weight pans that have a flat base, metal handle and a good-fitting cover.

Look for pans that are made of materials with good heat conductivity, such as aluminum and copper. These metals are sometimes found "sandwiched" between the inner and outer layers of the pan. If present, whether visible from the outside or not, they aid in evenly conducting heat.

Use the following guidelines when selecting cookware:

- Griddles or open roasters that span two burners are suitable, providing they are not warped.
- When a large pan is centered over a burner, the diameter should not exceed 254 mm.
- When using pans made of cast iron, enameled steel or glass ceramic, or coated with a nonstick finish, select lower flame settings. High heat applied to such materials will cause "hot spots," scorching and burning.
- Cover pans while cooking; covers improve cooking efficiency. Water boils faster, using less fuel, and the kitchen stays cooler.
- Select high-sided (deep) pans rather than ones with very wide bases and low sides. High sides will minimize liquids boiling over the pan.
- Pans with oversize bases that extend beyond the cooktop frame **should not** be used. On  settings, heat may be trapped beneath the pan, causing permanent damage to the surface finish.
- Use the front burners for larger pans. The pans are easier to handle, especially when hot.
- Use a wok with a flat bottom.

**CARE** RECOMMENDATIONS

COMPONENT	CARE RECOMMENDATION
Exterior Surface Stainless steel	CAUTION: Make sure the gas cooktop is off and all surfaces are cool before cleaning any part of the cooktop.
Burner Pan Stainless steel	<p>Although stainless steel is resistant to most stains, it is not totally impervious to damage. Salt and some cooking liquids may pit and stain the surface. Always remove these spills immediately.</p> <p>General care: Use a clean cloth or sponge; wipe with warm water and a mild dish detergent. Rinse and dry immediately.</p> <p>Exterior finish: To clean the exterior of a classic or platinum stainless steel model, use a soft, nonabrasive stainless steel cleaner and apply with a soft, lint-free cloth.</p> <p>Spray degreasers: Spray on a cloth and wipe surface to remove fingerprints and greasy spatters. Buff dry immediately to avoid streaking.</p> <p>Hard water stains: Use white vinegar and water.</p> <p>Do not use abrasive cleaners; they will permanently scratch the surface. Do not use steel wool pads.</p>
Burner Cap Porcelain enamel	<p>Cool first. Wash in warm water and liquid detergent or mild abrasive cleaner.</p> <p>Foods high in acid or sugar content, such as milk, tomatoes, sauerkraut, fruit juices or pie filling, may pit or craze the surface. Remove as soon as possible before heating again.</p> <p>Never wipe a warm or hot porcelain surface with a damp sponge; it may cause chipping or crazing (tiny hairlike cracks).</p>
Burner Grates Porcelain-coated cast iron	<p>Remove from cooktop and place on a flat surface near the sink to clean.</p> <p>Nonabrasive cleaners: Hot water and liquid detergent or a paste of baking soda and water; use a plastic pad or sponge.</p> <p>Mild abrasive and abrasive cleaners: Use sparingly.</p>
Control Knobs Chrome-plated	<p>To remove, slip the edge of a dish towel under the knob; pull edges together. Using the towel for leverage, lift up, pulling the knob off the valve stem.</p> <p>General care: Wipe each knob with damp cloth and mild soap and water; rinse and dry. Never soak or use abrasive cleaners; they will scratch the finish and remove the markings.</p>
Control Panel Tempered glass	Spray cleaners: Removes fingerprints and greasy food soils. Spray first on a cloth before wiping panel.
Spark Igniters Ceramic	Keep dry; never spray water or cleaner directly on the igniter. When cleaning around the surface burner, be careful that the cloth does not catch on the igniter and damage it.

**COOKTOP** CLEANING TIPS

- Wait until surfaces are cool before cleaning.
- For best results, wipe up spills and splatters as they occur and immediately after the cooktop has cooled. If splatters are allowed to cook on, they may permanently damage or stain the finish.
- If in doubt about using one of your cleaners, check the label. To check if it is safe to use on your cooktop, try a small amount on an inconspicuous area using very light pressure.
- Use caution when spraying cleaners. Some contain caustic ingredients that can damage adjacent parts and finishes. Protect the adjacent parts by masking them off so that the overspray is contained to the finish being cleaned.
- Do not spray cleaners on electrical controls, igniters, wires or knob valve stems.


STAINLESS STEEL FINISH

- For the stainless steel exterior finish, use a soft, nonabrasive stainless steel cleaner and apply with a soft lint-free cloth.
- To bring out the natural luster of both finishes, lightly wipe the surface with a water-dampened microfiber cloth, followed with a dry microfiber cloth. All work should follow the grain direction of the finish. Better results are obtained by keeping the cloth in continuous contact with the metal.
- Under no circumstances should you use a metallic or highly abrasive cleaner or cloth, as this will permanently scratch the surface.

⚠ WARNING

DO NOT use abrasive cleaners on your cooktop; they will permanently scratch the surface.

**TROUBLESHOOTING** GUIDE

PROBLEM	POSSIBLE SOLUTION
Burner flame does not burn evenly	Reposition the burner cap of the stacked sealed burner assembly as described on page 13.
Food boils or burns in one area of the pan and not the other	Placement of pan on the grate is not centered above the burner. Pan material does not conduct heat evenly. Base of pan is warped and does not rest flat on the grate or handle of pan is too heavy and tips pan toward handle. Countertop or cooktop cabinet is not level.
Burner fails to ignite	Ceramic igniter is damp from a spillover or spray cleaner. Allow ceramic to dry out completely. Burner head ports are blocked. Use a straightened, metal paper clip to open the blockage. If a GFCI circuit is used, check to see if it has been tripped.
Burners extinguish themselves when using more than one large roaster or griddle simultaneously	Good gas combustion requires the correct amount of airflow to maintain the flame. Using two oversize pans simultaneously restricts air movement.
Food boils out of the pan and overflows into the burner pan	Heat setting is too high or pan size is too small for its contents.
Water does not come to a boil fast enough	Water temperature is colder than usual. Cover pan for most efficient use of the  setting. Diameter of pan is too large or base of pan is warped.
Food cooks too slowly when sautéing	Too much food is added at one time; reduce amount of food and sauté in batches. Size of food pieces is too large or temperature of food is colder than usual. Pan does not conduct heat evenly.
Simmer setting does not maintain constant surface bubbles	Delicate foods may need a lower simmer setting so that scorching does not occur.

CONTACT
INFORMATION

Website:
wolfappliance.com

SERVICE INFORMATION

When requesting information, literature, replacement parts or service, always refer to the model and serial number of your cooktop. Both numbers are listed on the product rating plate located on the underside of the cooktop. Refer to the illustration on page 5. Record the rating plate information below for future reference.

Model Number _____

Serial Number _____

Installation Date _____

Wolf Dealer and Phone

BEFORE CALLING FOR SERVICE

Before calling your Wolf dealer or regional distributor, refer to the Troubleshooting Guide on page 19. Check the household fuse or circuit breaker to see if it has been blown or tripped and that the electrical connection to the appliance has not been disconnected. A power outage may also have caused a disruption in service.

The information and images in this book are the copyright property of Wolf Appliance, Inc., an affiliate of Sub-Zero, Inc. Neither this book nor any information or images contained herein may be copied or used in whole or in part without the express written permission of Wolf Appliance, Inc., an affiliate of Sub-Zero, Inc.

©Wolf Appliance, Inc. all rights reserved.



WOLF[®]



Cuando lea esta guía de uso y mantenimiento, deberá prestar especial atención cuando aparezcan los símbolos de PRECAUCIÓN y ADVERTENCIA. Esta información es importante para utilizar de forma segura y eficaz el equipo de Wolf.

▲ PRECAUCIÓN

indica una situación en la que se pueden sufrir heridas leves o provocar daños secundarios al producto si no se siguen las instrucciones.

▲ ADVERTENCIA

indica peligro de que se produzcan heridas personales graves o incluso puede provocar la muerte si no se siguen las precauciones especificadas.

Además, esta guía de uso y mantenimiento puede incluir una **NOTA IMPORTANTE** para resaltar información especialmente importante.



GRACIAS

La compra de una placa de gas de Wolf confirma la importancia que usted da a la calidad y al rendimiento de su equipo de cocina. Entendemos esta importancia y hemos diseñado y creado la placa con materiales y mano de obra de primera calidad para proporcionarle un servicio seguro y eficaz durante muchos años.

Sabemos que está deseando empezar a cocinar pero, antes de hacerlo, debe leer esta guía de uso y mantenimiento. Tanto si es un cocinero novato como si es un chef experto, le resultará útil familiarizarse con las prácticas de seguridad, las características, el funcionamiento y las recomendaciones de mantenimiento de la placa de gas de Wolf.

Cuando necesite solicitar asistencia técnica, debe proporcionar la referencia del modelo y el número de serie de la placa. Esta información se muestra en la placa de datos de voltaje del producto situada en la parte inferior de la placa. Observe la siguiente ilustración.

⚠ ADVERTENCIA

Este aparato debe instalarse de acuerdo con las normativas vigentes y sólo puede ser utilizado en un lugar que esté bien ventilado. Lea las instrucciones antes de instalar o utilizar este aparato.



Ubicación de la placa de datos debajo de la placa

Ubicación de la placa de datos

NOTA IMPORTANTE:

- La instalación y el mantenimiento deben ser realizados por un instalador cualificado, por un centro de asistencia técnica o por el proveedor de gas.
- No almacene ni utilice gasolina ni otros vapores ni líquidos inflamables cerca de éste o de otros aparatos.
- La utilización de un aparato de cocción de gas produce calor y vaho en la habitación en la que está instalado. Asegúrese que la cocina está bien ventilada; mantenga despejados los agujeros de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánico (campana extractora mecánica).
- Si utiliza mucho el aparato y lo hace de manera prolongada, es posible que necesite ventilación adicional, por ejemplo, puede abrir una ventana, o si quiere que la ventilación sea más eficaz, aumente el nivel de la ventilación mecánica, si dispone de ella.

QUÉ SE DEBE HACER SI HUELE A GAS:

- No encienda ningún aparato.
- No toque ningún interruptor eléctrico.
- No utilice ningún teléfono dentro del edificio.
- Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones que le proporcione el proveedor de gas.
- Si no le es posible ponerse en contacto con el proveedor de gas, llame a los bomberos.

INFORMACIÓN DE CONTACTO

Página Web:
www.sub-zero.eu.com




QUÉ **DEBE HACER**

- **NOTA IMPORTANTE:** Lea las instrucciones antes de utilizar este aparato.
- **Lea con detenimiento esta guía de uso y mantenimiento antes de utilizar la nueva placa** para reducir el riesgo de que se produzca un incendio, una descarga eléctrica o de sufrir lesiones personales.
- **Asegúrese de que la instalación y el mantenimiento se llevan a cabo de manera correcta.** Este aparato debe ser instalado y conectado a tierra de manera correcta por un técnico cualificado. Aprenda cómo y dónde debe apagar el gas de la placa.
- **Antes de llevar a cabo cualquier tarea de mantenimiento, corte el suministro de gas,** desenchufe el cable de alimentación eléctrica de la placa del enchufe de pared.
- **Mantenga los encendedores limpios y secos** para que el encendido y el rendimiento de los quemadores sea el adecuado.
- **En el caso de que el quemador se apague y se escape gas, abra una ventana** o una puerta. Espere al menos cinco minutos antes de utilizar la placa.
- **Mantenga el suministro de aire adecuado.** La cocina debe disponer de un suministro de aire fresco adecuado para estar seguro de que la combustión y la ventilación se llevan a cabo de manera correcta.
- **Encienda la campana extractora** aproximadamente cinco minutos antes de empezar a cocinar en la placa; de esta manera creará una cortina de aire que mejora la captura de vapor y humedad.
- **Lleve ropa adecuada.** No deje nunca que las prendas sueltas y holgadas u otros materiales inflamables entren en contacto con los quemadores mientras están en funcionamiento. El tejido puede incendiarse y provocar heridas graves.



QUÉ DEBE HACER

- **Utilice siempre elementos aislantes secos para retirar las cazuelas de la placa.** Si los elementos aislantes están húmedos o mojados pueden producirle quemaduras por vapor. No utilice un paño de cocina o un paño acolchado en lugar de un elemento aislante.
- **Utilice cacerolas con asas ergonómicas** y que permanezcan frías al tacto mientras está cocinando. Consulte la sección Selección de utensilios de cocina en la página 33.
- **Cuando esté cocinando, ajuste los controles de los quemadores** de manera que la llama caliente sólo la parte inferior de la cacerola.
- **Gire siempre hacia adentro las asas de los utensilios de cocina** de manera que no sobresalgan por las áreas de trabajo próximas, no salgan de los quemador es ni del borde de la placa.
- **Cuando haya terminado de cocinar, compruebe siempre las posiciones del mando** para asegurarse de que la placa está apagada.
- **Cuando esté friendo con abundante aceite, asegúrese de que la sartén es lo suficientemente grande** como para que quepan todos los alimentos que desea cocinar sin que rebasen ya que esto puede hacer que el aceite se derrame. No deje nunca una sartén desatendida cuando esté friendo. Evite freír con abundante aceite alimentos húmedos o cubiertos de escarcha; los alimentos que contienen agua pueden hacer que el aceite caliente salpique o se derrame. Caliente el aceite lentamente, remueva y mezcle distintas clases de aceite y grasa antes de aplicar calor. Utilice un termómetro para aceite para evitar que el aceite alcance temperaturas que sobrepasen el punto de ignición.
- **Encienda siempre el quemador antes de colocar un recipiente en la rejilla del quemador.** También debe girar el mando hacia la posición  antes de quitar el recipiente de la rejilla del quemador.



QUÉ **NO DEBE HACER**

- **No repare ni cambie ninguna pieza de la placa** a menos que se recomiende específicamente en los documentos que se proporcionan con este aparato. Todas las tareas de mantenimiento deben ser realizadas por un técnico cualificado.
- **No obstruya el flujo de combustión ni el aire de ventilación.**
- **No utilice papel de aluminio** para forrar ninguna parte de la placa.
- **No utilice la placa para calentar la habitación.**
- **No almacene materiales inflamables cerca de los quemadores** ni deje que la grasa u otras sustancias se acumulen en la placa.
- **No utilice limpiadores ni detergentes abrasivos o cáusticos** para limpiar este aparato ya que podrían dañarlo de manera permanente. No utilice pulverizadores para limpiar ya que podrían ser inflamables o podrían oxidar las piezas de metal.
- **No almacene ni utilice gasolina** ni otros vapores ni líquidos inflamables cerca de este o de otros aparatos.
- **Mantenga el área del aparato despejada** y procure no tener materiales combustibles cerca.
- **No bloquee ni obstruya los agujeros de la superficie de cocción** debajo de los mandos. Bloquear estos agujeros puede afectar al funcionamiento del quemador y puede producir un incendio.
- **Cuando esté utilizando la placa de gas, no toque las rejillas,** los cabezales del quemador, las bases de quemador ni otras partes que estén cerca de la llama. Estos componentes pueden estar calientes y podrían causar quemaduras.
- **Si la placa está cerca de una ventana, no utilice cortinas largas** para decorar la ventana ya que podrían tocar la placa y provocar riesgo de que se produzca un incendio.
- **No debe dejar a los niños solos o desatendidos** en el área en la que se esté utilizando la placa. No permita que los niños se sienten o estén de pie sobre la placa. No permita que los niños jueguen con la placa.
- **No almacene artículos que puedan gustar a los niños encima o detrás de la placa** ya que pueden saltar sobre ella para alcanzarlos y podrían resultar heridos.



QUÉ **NO DEBE HACER**

- **No utilice agua para apagar los incendios producidos por grasa.** Baje la llama o utilice un agente químico seco o un extintor de espuma.
- **No deje nunca el aparato desatendido cuando esté encendido.** Los derrames y las salpicaduras de grasa pueden producir humo o pueden incendiarse.
- **No cubra los quemadores ni las rejillas** con ningún objeto excepto los utensilios seleccionados de manera adecuada. No debe utilizar tapas decorativas.
- **No caliente recipientes con alimentos que estén cerrados,** por ejemplo, envases de comida para bebés o latas. La formación de presión puede hacer que el recipiente explote y causar heridas personales.
- **No limpie la placa mientras está caliente.** Si utiliza una esponja o un paño empapado, espere hasta que la placa se haya enfriado lo suficiente para evitar sufrir quemaduras por vapor. Recuerde también que algunos limpiadores pueden producir vapores o gases perjudiciales o desagradables cuando se aplican sobre superficies calientes. Consulte la sección Recomendaciones de mantenimiento en la página 34.

PRECAUCIONES DE **SEGURIDAD**

⚠ ADVERTENCIA

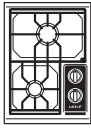
PARA REDUCIR EL RIESGO DE QUE LAS PERSONAS SUFRAN QUEMADURAS EN EL CASO DE QUE SE PRODUZCA UN INCENDIO PROVOCADO POR GRASA EN LA PLACA, REALICE LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES:

Baje la llama con un tapa bien ajustada, una placa de horno u otro tipo de bandeja de metal y, a continuación, apague el quemador de gas. Tenga cuidado para evitar sufrir quemaduras. Si la llama no se apaga inmediatamente, desaloje el lugar y llame a los bomberos.

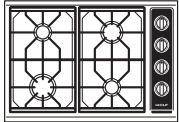
No utilice agua para apagar los incendios producidos por grasa.

No toque nunca un recipiente en llamas ya que podría quemarse.

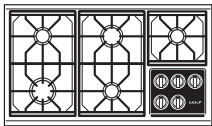
CARACTERÍSTICAS DE LAS **PLACAS DE GAS**



Modelo ICBCT15G



Modelo ICBCT30G



Modelo ICBCT36G

- Disponible para gas natural (I2H, I2E y I2E+) y LP (I3P)
- Fabricación en acero inoxidable
- Quemadores herméticos con doble salida de gas y reencendido automático
- Sistema de encendido de chispa individual
- Panel de mandos iluminado con mandos en dos filas
- Posición para hervir a fuego lento en todos los quemadores
- Parrillas continuas de hierro fundido de poco grosor con acabado en porcelana mate
- Superficie alrededor de los fuegos de una sola pieza
- Certificado CE para aparatos de Clase 3
- Certificado para la siguiente categoría de aparato ajustado al tipo de gas y presión:
I3P – G31 a 37 mbar
I2E – G20 a 20 mbar
I2E+ – G20/25 a 20/25 mbar
I2H – G20 a 20 mbar

PLACA DE GAS DE 381 mm

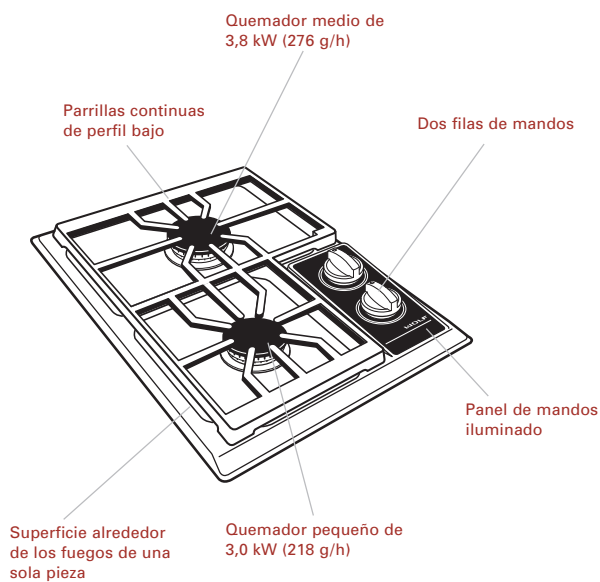
- Quemador hermético medio de 3,8 kW (276 g/h) que puede proporcionar 0,2 kW (14,5 g/h) para hervir a fuego lento
- Quemador hermético pequeño de 3,0 kW (218 g/h) que puede proporcionar 0,1 kW (7,3 g/h) para hervir a fuego lento
- Suministro de gas: 6,8 kW (NAT) y 494 g/h (LP)

PLACA DE GAS DE 762 mm

- Quemador hermético grande de 4,9 kW (356 g/h) que puede proporcionar 0,2 kW (14,5 g/h) para hervir a fuego lento
- Quemador hermético medio de 3,8 kW (276 g/h) que puede proporcionar 0,2 kW (14,5 g/h) para hervir a fuego lento
- Dos quemadores herméticos pequeños de 3,0 kW (218 g/h) que pueden proporcionar 0,1 kW (7,3 g/h) para hervir a fuego lento
- Suministro de gas: 14,7 kW (NAT) y 1069 g/h (LP)

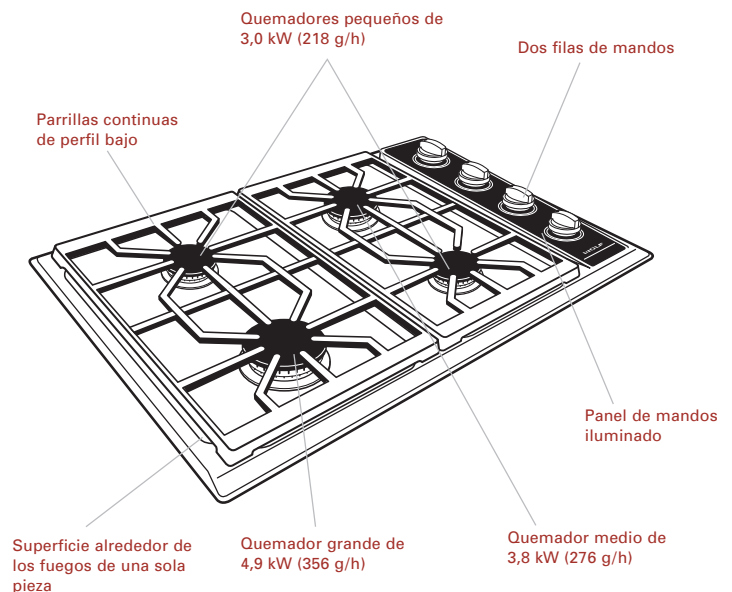
MODELO ICBCT15G

Placa de gas de 381 mm



MODELO ICBCT30G

Placa de gas de 762 mm





CARACTERÍSTICAS DE LA **PLACA DE GAS**

PLACA DE GAS DE 914 mm

- Quemador hermético grande de 4,9 kW (356 g/h) que puede proporcionar 0,2 kW (14,5 g/h) para hervir a fuego lento
- Quemador hermético medio de 3,8 kW (276 g/h) que puede proporcionar 0,2 kW (14,5 g/h) para hervir a fuego lento
- Tres quemadores herméticos pequeños de 3,0 kW (218 g/h) que pueden proporcionar 0,1 kW (7,3 g/h) para hervir a fuego lento
- Suministro de gas: 17,7 kW (NAT) y 1287 g/h (LP)

ACCESORIOS DE LA **PLACA DE GAS**

Los accesorios opcionales están disponibles a través su distribuidor de Wolf.

- Parrilla de una pieza con un quemador y wok (Modelos ICBCT30G y ICBCT36G)
- Embellecedor
- Soportes para la instalación de dos módulos integrables con extractor de tiro ascendente (Modelo ICBCT15G)
- Kit de altitud adaptable a diferentes alturas

ACCESORIOS

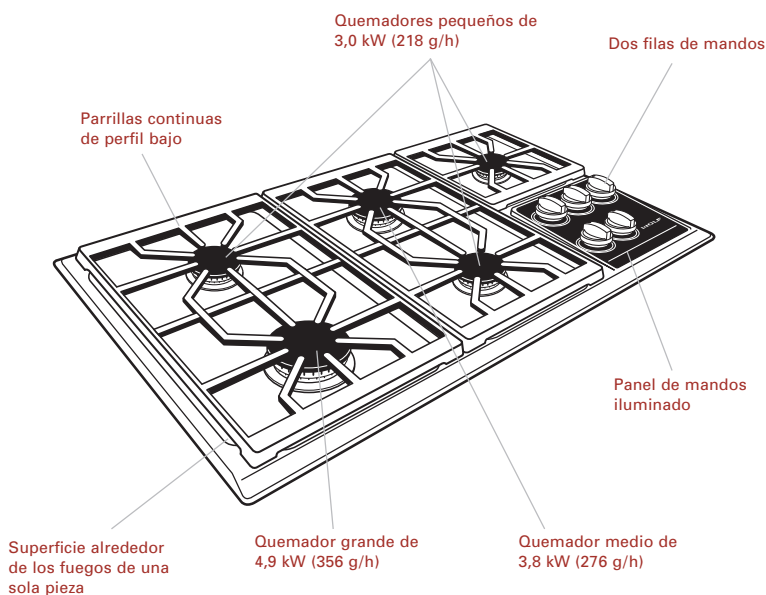
Podrá disponer de accesorios opcionales a través de su distribuidor de Wolf.



Estos aparatos llevan el certificado Star-K que indica que cumple rigurosas normas religiosas junto con instrucciones específicas que aparecen en la página www.star-k.org.

MODELO ICBCT36G

Placa de gas de 914 mm





PANEL DE MANDOS ILUMINADO

El panel de mandos de la placa de gas se ilumina con una señal visual instantánea que indica que el quemador está en funcionamiento. Se trata de una señal de seguridad para recordarle que la placa está encendida y hay una llama que está activa. La siguiente ilustración muestra el panel de mandos de la placa de gas de 914 mm.

MANDOS

Cada mando está colocado para que coincida con el quemador que regula.

Para las placas de 381 mm y 914 mm, el mando situado en la parte inferior izquierda regula el quemador inferior izquierdo. Y los mandos de la parte superior derecha regulan los quemadores situados en la parte superior derecha. La siguiente ilustración muestra la configuración de los mandos de la placa de gas de 914 mm.

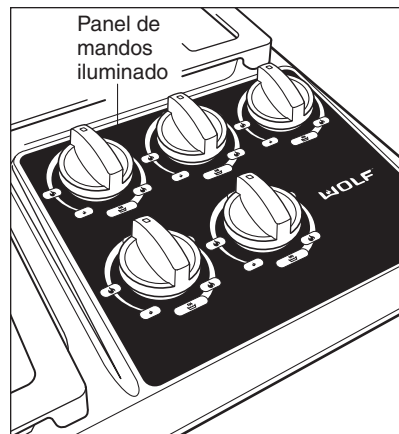
Cada mando del panel de la placa de 762 mm tiene un diagrama sobre el mando. El diagrama muestra el quemador que regula.

El mando queda ligeramente elevado por encima de la superficie como la mayoría de los mandos. El espacio que queda es una entrada de aire necesaria para que la combustión de gas sea la adecuada. Cada mando está apoyado sobre un vástago de válvula con un arandela de goma en la base. Este diseño evita que los líquidos que se derramen goteen y se introduzcan en el control situado debajo de los quemadores.

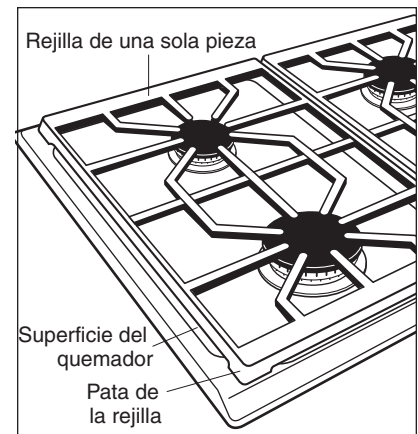
REJILLAS CONTINUAS

Las rejillas continuas de perfil bajo de hierro fundido de la placa de gas están diseñadas para que se ajusten de manera perfecta. Esto le permite mover las cacerolas de manera sencilla de un quemador a otro sin tener que levantarlas y evita que se caigan entre las rejillas. Cada rejilla se ajusta de manera segura en los agujeros que hay en cada esquina de la superficie del quemador. Observe la siguiente ilustración.

Para las placas de gas de 762 mm y 914 mm, las rejillas continuas no se pueden intercambiar, exceptuando la rejilla de una pieza de la placa de 914 mm.



Mandos del modelo ICBCT36G



Rejillas continuas



QUEMADORES DE **SUPERFICIE**

Un electrodo de chispa enciende el quemador. Este control elimina la necesidad de que el piloto de la llama se abra de manera continua. Para proporcionar mayor seguridad y comodidad al usuario, los quemadores se han diseñado con un sistema de reencendido electrónico. Esta característica permite que los quemadores vuelvan a encenderse automáticamente en el caso de que se apaguen de manera accidental.

Una característica distintiva del control de baja potencia de Wolf es la salida de calor suave que proporciona calor constante sin encendidos continuos. El diámetro de la llama permanece al máximo; sólo disminuye la salida de calor. Este diseño de los quemadores con doble salida de gas le permite cocinar con la llama al máximo y mantener el control mientras está cocinando a fuego lento con el ajuste de llama más débil.

QUEMADORES CON DOBLE SALIDA DE GAS

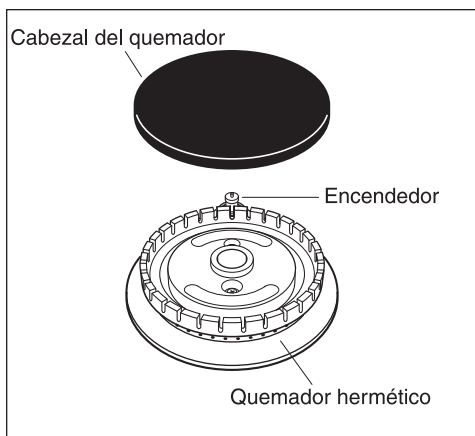
El diseño exclusivo de los quemadores con doble salida de gas de la placa combina todas las piezas del quemador en un solo ensamblaje.

Si ha limpiado o quitado las piezas del quemador, es muy importante que vuelva a montar el quemador de manera correcta.

El cabezal del quemador tiene una ranura en la parte inferior que permite que el quemador se coloque en su lugar al girar la parte superior del quemador. El cabezal debe estar nivelado con el quemador cuando esté en la orientación correcta. Si no lo coloca de manera correcta, la llama será defectuosa. Observe la siguiente ilustración.

⚠ PRECAUCIÓN

Si no coloca las piezas del quemador de manera correcta, es posible que se produzcan escapes de gas, con lo cual la placa podría sufrir daños o las piezas podrían quemarse y la combustión resultaría defectuosa.






Conjunto de quemadores con doble salida de gas




ANTES DE UTILIZAR LA PLACA DE GAS




Antes de utilizar la placa por primera vez, debe limpiarla a fondo con agua caliente y detergente suave. Aclárela y séquela con un paño suave. De esta manera eliminará los restos de aceite y grasa que hayan quedado en la superficie durante el proceso de fabricación. Aplique un abrillantador para superficies de acero inoxidable para proteger el acabado y proporcionar brillo. Consulte la sección Recomendaciones de mantenimiento en la página 34.

NOTA IMPORTANTE: Antes de utilizar la placa de gas, compruebe que los cabezales de los quemadores de superficie están colocados de manera correcta.


FUNCIONAMIENTO DE LOS **MANDOS**

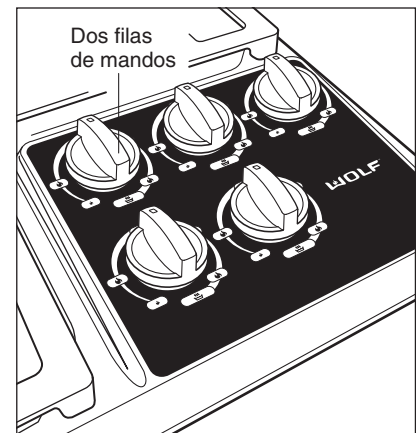
Cada quemador puede funcionar a la máxima potencia y dispone de la posibilidad de cocinar a fuego lento. El diseño de los mandos es del tipo "presionar para girar" y tienen dos niveles. Un nivel se utiliza para las posiciones de llama que van de  a ; los mandos del segundo nivel controlan la posición . Observe la siguiente ilustración. A pesar de que este diseño es seguro para los niños, no debe dejarlos desatendidos en la cocina cuando la placa esté en funcionamiento.

Para encender el quemador, oprima el mando y gírelo en el sentido contrario al de las agujas del reloj hasta la posición . Escuchará un sonido de clic y observará cómo se enciende el quemador. Una vez que el quemador esté encendido, continúe girando el mando en el sentido contrario al de las agujas del reloj hasta alcanzar cualquiera de las posiciones situadas entre  y .

Para seleccionar la posición COCER A FUEGO LENTO, gire el mando del quemador hasta la posición ; cuando esté girando el mando notará que llega a un tope. Empuje el mando y continúe girándolo en el sentido contrario al de las agujas del reloj. Esto desplaza la llama hasta el segundo nivel. A continuación, seleccione cualquier variación dentro del ajuste de llama para cocer a fuego lento entre  y .

⚠ PRECAUCIÓN

No deje nunca las cacerolas desatendidas en la posición . Tenga especial cuidado cuando cocine alimentos con grasa o manteca. Es posible que se calienten demasiado y puedan arder.



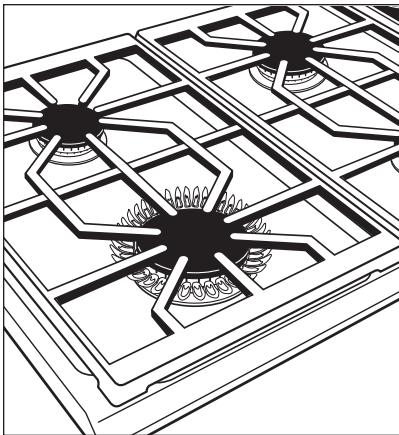
Mandos del quemador de dos niveles



ASPECTO Y **ALTURA DE LA LLAMA**

Seleccione una llama que sea lo suficientemente fuerte para mantener la velocidad de cocción que desee y para que se adapte al diámetro de la base de la cacerola. No deje que la llama se extienda demasiado y salga fuera de la base del recipiente.

La llama de gas natural debe ser azul con el fondo azul más intenso. La llama de color amarillo apenas debe aparecer. Una llama de color amarillo indica la existencia de una mezcla inadecuada de aire y gas o impurezas en el suministro de aire de la encimera de cocción. Si esta llama aparece sistemáticamente, llame a un centro de asistencia técnica autorizado de Wolf para que ajuste la mezcla. En el caso de gas LP, pueden aparecer algunos puntos amarillos en la llama y no es necesario que se realice el ajuste. Observe la siguiente ilustración.



Quemador grande en la posición




SELECCIÓN DE **UTENSILIOS DE COCINA**

Para obtener los mejores resultados, le recomendamos que utilice recipientes pesados con una superficie plana, asas metálicas y tapaderas bien ajustadas.

Utilice cacerolas hechas de materiales que sean buenos conductores del calor, por ejemplo, aluminio y cobre. Algunas veces, estos metales se encuentran intercalados entre las capas interior y exterior del recipiente. Si el recipiente está hecho de alguno de estos metales, tanto si se pueden ver desde el exterior como si no se ven, ayudarán a que el calor se conduzca de manera uniforme.

Siga estas pautas cuando elija los recipientes de cocina:

- Se pueden utilizar planchas o asadores de pollo con dos quemadores siempre y cuando no estén curvados.
- Cuando coloque una cacerola grande en el quemador y la centre, el diámetro no debe superar los 254 mm.
- Cuando utilice cacerolas de hierro fundido, de acero esmaltado o vidrio cerámico o con revestimiento antiadherente, seleccione las posiciones de llama más débiles. Si aplica fuego fuerte a este tipo de materiales, los recipientes crearán puntos calientes, se chamuscarán o se quemarán.
- Tape las cacerolas mientras cocina; las tapaderas aumentan la eficacia de la cocción. Además, el agua hierve más rápido, se utiliza menos gas y la temperatura de la cocina se mantiene más fresca.
- Elija cacerolas altas (hondas) en lugar de cacerolas bajas con bases muy grandes. Las cacerolas hondas reducen la posibilidad de que se salgan los líquidos.
- **NO** debe utilizar cacerolas cuyas basen sean demasiado grandes y sobresalgan del marco de la placa. En la configuración , es posible que el calor quede atrapado debajo de la cacerola dañando el acabado de la superficie de manera permanente.
- Utilice los quemadores delanteros para las cacerolas de mayor tamaño. Las cacerolas son más fáciles de agarrar, especialmente cuando están calientes.
- Utilice un wok con una base plana.

RECOMENDACIONES DE **MANTENIMIENTO**

COMPONENTE	RECOMENDACIÓN DE MANTENIMIENTO
Superficie exterior Acero inoxidable	PRECAUCIÓN: Compruebe que la placa de gas está apagada y que todas las superficies están frías antes de limpiar cualquier pieza de la placa.
Superficie alrededor del quemador Acero inoxidable	Aunque el acero inoxidable es resistente a la mayoría de las manchas, no es totalmente impermeable y puede resultar dañado. La sal y algunos líquidos culinarios pueden marcar y manchar la superficie. Si se derrama algún líquido, límpielo inmediatamente. Mantenimiento general: Utilice un paño o una esponja limpios; límpiela con agua templada y detergente suave para platos. Aclare y séquela inmediatamente. Acabado exterior: Para limpiar la superficie exterior del modelo de acero inoxidable clásico o de platino, utilice un producto de limpieza para el acero inoxidable suave y no abrasivo y aplíquelo con un paño también suave que no deje pelusas. Desengrasantes con pulverizador: Pulverice el spray en un paño y limpie la superficie para eliminar las huellas y las salpicaduras de grasa. Séquelo inmediatamente para evitar que se raye. Manchas de agua resistentes: Utilice vinagre blanco y agua. No utilice limpiadores abrasivos ya que pueden rayar la superficie permanentemente. No utilice estropajos de lana de acero.
Cabezal del quemador Esmalte de porcelana	Primero deje que se enfríen. Lávelos con agua templada y detergente líquido o con un limpiador que no sea demasiado abrasivo. Los alimentos con alto contenido en ácidos o azúcares, por ejemplo, leche, tomates, col fermentada, zumos de frutas o relleno de pastel, podrían picar o agrietar la superficie. Quite las manchas tan pronto como sea posible antes de que se calienten de nuevo. No limpie nunca una superficie de porcelana templada o caliente con una esponja mojada; la superficie podría agrietarse o desconcharse (grietas pequeñas y muy finas).
Rejillas del quemador Hierro fundido revestido en porcelana	Quítelas de la placa y colóquelas en una superficie plana cerca del fregadero para limpiarlas. Limpiadores no abrasivos: Agua caliente y detergente líquido o bicarbonato sódico y agua; utilice un estropajo de plástico o una esponja. Limpiadores suaves y abrasivos: Utilizar poca cantidad.
Mandos Cromado	Para quitar los mandos, deslice el borde de un paño por debajo del mando y junte los bordes. Si utiliza el paño a modo de palanca, levántelo y tire del mando para que se separe del vástago de válvula. Mantenimiento general: Limpie los mandos con un paño mojado y con detergente suave y agua; aclárelos y séquelos. No utilice limpiadores abrasivos ni lo sumerja en ellos; estos podrían rayar el acabado y las marcas.
Panel de mandos Vidrio templado	Limpiadores en spray: Eliminan las huellas y las manchas de los alimentos grasosos. Eche el producto de limpieza sobre un paño antes de aplicarlo sobre el panel.
Encendedores de chispa Cerámica	Manténgalos seco; no eche nunca agua ni un limpiador directamente sobre el encendedor. Cuando limpie alrededor del quemador de superficie, tenga cuidado de que el paño no se enganche con el encendedor y lo dañe.

**CONSEJOS DE LIMPIEZA DE LA PLACA**

- Antes de limpiar la placa, espere hasta que se haya enfriado.
- Para obtener los mejores resultados, limpie las manchas y salpicaduras de grasa en cuanto se produzcan e inmediatamente después de que la placa se haya enfriado. Si cocina sobre las salpicaduras, es posible que dañen o manchen el acabado de la placa de manera permanente.
- Si tiene alguna duda sobre cómo utilizar alguno de los limpiadores, lea la etiqueta. Para comprobar si es seguro utilizarlo en la placa, aplique una cantidad pequeña en un área que apenas se vea y límpiela suavemente.
- Tenga especial cuidado con los limpiadores en spray. Algunos pueden contener componentes cáusticos que pueden dañar las piezas contiguas y los acabados. Proteja las superficies cercanas quitando el exceso de líquido que haya caído en ellas de manera que el limpiador sólo se extienda por el acabado que desea limpiar.
- No pulverice ningún limpiador sobre los controles eléctricos, los encendedores, los cables ni los vástagos de válvula de los mandos.

ACABADO DE ACERO INOXIDABLE


- Para limpiar el acabado exterior de acero inoxidable clásico, utilice un limpiador para acero inoxidable suave no abrasivo y aplíquelo con un paño suave que no deje pelusas.
- Para que el acero inoxidable adquiera un brillo natural, frote suavemente la superficie con un paño de microfibra empapado en agua y, a continuación, séquelo con un paño de microfibra seco. La limpieza deberá realizarse siguiendo la dirección del acabado. Obtendrá mejores resultados si mantiene el paño en contacto continuo con el acero inoxidable.
- No utilice nunca un paño ni un producto de limpieza para metales o muy abrasivo ya que podría rayar la superficie de manera permanente.

⚠ ADVERTENCIA

NO utilice limpiadores abrasivos en la placa ya que pueden rayar la superficie permanentemente.



GUÍA DE LOCALIZACIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE SOLUCIÓN
La llama del quemador no quema de manera uniforme	Coloque de nuevo el cabezal del quemador del conjunto del quemador hermético tal y como se describe en la página 30.
Los alimentos hierven o se cocinan en una zona de la cacerola más que en otra	<p>La cacerola que se coloca en la rejilla no está centrada sobre el quemador.</p> <p>El material del que está hecho la cacerola no conduce el calor de manera uniforme.</p> <p>La base de la cacerola está doblada y no se apoya de manera correcta sobre la rejilla o el asa de la cacerola o sartén es demasiado pesada e inclina la cacerola o sartén hacia un lado.</p> <p>La encimera o el armario sobre el que está colocada la placa no están bien nivelados.</p>
El quemador no se enciende	<p>El encendedor de cerámica está mojado debido a que se ha producido algún derrame o se le ha aplicado algún limpiador. Deje que la cerámica se seque completamente.</p> <p>Las salidas del cabezal del quemador están bloqueadas. Utilice un clip metálico para papel que esté recto para quitar la obstrucción.</p> <p>Si utiliza un GFCI (interruptor del circuito de fallos de conexión a tierra), inspecciónelo para comprobar si está fundido.</p>
Los quemadores se apagan solos cuando se utiliza más de un asador de pollos o placa grande al mismo tiempo	Para que la combustión de gas resulte óptima, es necesario que exista una buena corriente de aire para mantener la llama. Si utiliza dos cazuelas grandes a la vez limitará el movimiento del aire.
Los alimentos hierven fuera de la cacerola y caen en la bandeja de recogida del quemador	El calor que se proporciona es demasiado alto o la cacerola es demasiado pequeña para echar tantos alimentos.
El agua no alcanza el punto de ebullición con la rapidez suficiente	<p>La temperatura del agua está más fría de lo normal.</p> <p>Tape la cacerola para que el rendimiento de la posición  resulte más eficaz.</p> <p>El diámetro de la cacerola es demasiado grande o la base de la cacerola está doblada.</p>
Los alimentos se cocinan muy despacio	<p>Se han añadido demasiados alimentos a la vez; eche menos alimentos y saltee o sofría por tandas.</p> <p>Los alimentos son demasiado grandes o la temperatura de los alimentos está más fría de lo normal.</p> <p>La cacerola no conduce el calor de manera uniforme.</p>
La posición para hervir a fuego lento no mantiene constante la superficie	Los alimentos delicados necesitan que la posición para hervir a fuego lento sea baja para que no se quemen.

INFORMACIÓN SOBRE EL
MANTENIMIENTO

Cuando solicite información, documentación, piezas de repuesto o asistencia técnica, debe proporcionar la referencia del modelo y el número de serie de la placa. Esta información se muestra en la placa de datos de voltaje del producto situada en la parte inferior de la placa. Consulte la ilustración de la página 22. Guarde la información de la placa de datos de voltaje para utilizarla como referencia en el futuro.

Referencia del modelo _____

Número de serie _____

Fecha de instalación _____

Distribuidor de Wolf y teléfono

**ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO
TÉCNICO**

Antes de llamar al distribuidor de Wolf o al distribuidor más cercano, consulte la Guía de localización y solución de problemas en la página 36. Compruebe que los fusibles de su hogar no estén fundidos y que la red eléctrica funciona y compruebe también que el aparato no está desconectado. Un corte de electricidad también puede causar la interrupción del servicio.

INFORMACIÓN
DE CONTACTO

Página Web:
www.sub-zero.eu.com

La información y las imágenes que se incluyen en esta guía son propiedad de Wolf Appliance, Inc., una filial de Sub-Zero, Inc. Este documento junto con la información y las imágenes que en él se incluyen no pueden copiarse ni utilizarse, total ni parcialmente, sin el consentimiento por escrito de Wolf Appliance, Inc., una filial de Sub-Zero, Inc.

©Wolf Appliance, Inc. se reserva todos los derechos.



WOLF[®]

Vous remarquerez tout au long de ce Guide d'utilisation et d'entretien les mentions **MISE EN GARDE** et **AVERTISSEMENT**, destinées à fournir des recommandations importantes afin d'assurer la sécurité et l'efficacité de l'équipement Wolf.

⚠ MISE EN GARDE

signale un danger qui pourrait causer une blessure mineure ou endommager le produit si vous ne suivez pas les instructions.

⚠ AVERTISSEMENT

signale un danger qui pourrait causer des blessures graves voire fatales si vous ne prenez pas certaines précautions.

De plus, la mention **REMARQUE IMPORTANTE** met l'accent sur un renseignement particulièrement important.



MERCI

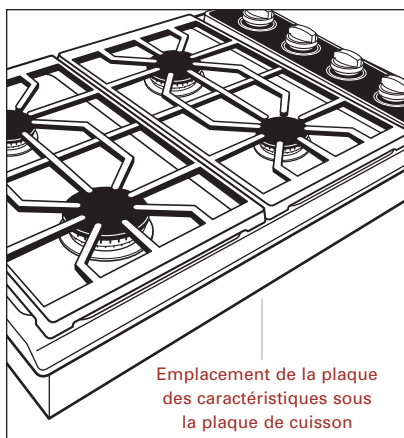
Votre achat d'une plaque de cuisson au gaz Wolf démontre l'importance que vous accordez à la qualité et à la performance des appareils de cuisson. Nous comprenons vos besoins et à ce titre, nous avons conçu et fabriqué votre plaque de cuisson en utilisant des matériaux de qualité et une main-d'œuvre qualifiée qui vous assureront une fiabilité et une satisfaction durables.

Bien entendu, vous êtes impatient de commencer à cuisiner ; mais tout d'abord, veuillez prendre le temps de lire le présent Guide d'utilisation et d'entretien. Que vous soyez un cuisinier débutant ou un chef chevronné, vous avez tout intérêt à vous familiariser avec les mesures de sécurité, les caractéristiques, le fonctionnement et les recommandations d'entretien qui s'appliquent à la plaque de cuisson au gaz Wolf.

Si vous devez contacter le service après-vente, reportez-vous aux numéros de modèle et de série de la plaque de cuisson au gaz. Ces deux numéros figurent sur la plaque des caractéristiques du produit située sur le dessous de la plaque de cuisson. Reportez-vous à l'illustration ci-après.

⚠ AVERTISSEMENT

Cet appareil ménager doit être installé conformément aux règlements en vigueur et utilisé uniquement dans un endroit bien ventilé. Lisez toutes les instructions avant d'installer ou d'utiliser cet appareil.



Emplacement de la plaque des caractéristiques sous la plaque de cuisson

Emplacement de la plaque des caractéristiques

REMARQUE IMPORTANTE :

- L'installation et l'entretien doivent être exécutés par un poseur qualifié, une antenne technique ou un fournisseur de gaz.
- N'entreposez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides ou gaz inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil ménager.
- L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz produit de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où il est installé. Assurez-vous que la cuisine est bien ventilée ; maintenez les ouvertures de ventilation naturelle ouvertes ou installez un appareil de ventilation mécanique Wolf (hotte d'extraction mécanique).
- L'utilisation intensive et prolongée de cet appareil peut exiger une ventilation supplémentaire, par exemple l'ouverture d'une fenêtre, ou d'une ventilation plus efficace, notamment l'augmentation de la puissance de la ventilation mécanique, le cas échéant.

CONTACT

Site Internet : wolfappliance.com

CE QUE VOUS DEVEZ FAIRE SI VOUS PERCEVEZ UNE ODEUR DE GAZ :

- Ne mettez en marche aucun appareil ménager.
- Ne touchez à aucun interrupteur électrique.
- N'utilisez aucun téléphone de votre immeuble.
- Téléphonnez immédiatement à votre fournisseur de gaz de chez un voisin. Suivez les instructions du fournisseur de gaz.
- Si vous ne pouvez pas joindre votre fournisseur de gaz, contactez le service incendie.




CE QU'IL **FAUT FAIRE**

- **REMARQUE IMPORTANTE** : Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.
- Afin de minimiser les risques d'incendie, de choc électrique et de blessure, lisez attentivement ce Guide d'utilisation et d'entretien avant d'utiliser votre nouvelle plaque de cuisson.
- Assurez-vous que cet appareil est correctement installé et entretenu. Il doit être correctement installé par un technicien qualifié. Apprenez à couper le gaz à la plaque de cuisson.
- Avant d'exécuter une quelconque réparation, coupez l'alimentation en gaz et débranchez le cordon électrique de la plaque de cuisson de la prise murale.
- **Maintenez les allumeurs propres et secs** pour assurer l'efficacité de l'allumage et du fonctionnement des brûleurs.
- **Si la flamme d'un brûleur s'éteint et si du gaz s'échappe, ouvrez une fenêtre** ou une porte. Patientez au moins cinq minutes avant d'utiliser la plaque de cuisson.
- **Alimentation d'air adéquate.** Pour assurer une combustion et une ventilation appropriées, une alimentation en air frais adéquate doit avoir été prévue dans votre cuisine.
- **Mettez la hotte de ventilation en marche** environ cinq minutes avant de commencer à cuisiner sur la plaque de cuisson ; cela permet d'établir un rideau d'air et de capturer plus efficacement la vapeur et l'humidité.
- **Portez des vêtements appropriés.** Ne laissez jamais de vêtements amples ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les brûleurs allumés. Le tissu pourrait s'enflammer et provoquer des lésions corporelles.



CE QU'IL FAUT FAIRE

- **Utilisez toujours des poignées sèches lorsque vous retirez les récipients de la plaque de cuisson.** La vapeur dégagée par des poignées mouillées ou humides pourrait provoquer des brûlures. N'utilisez pas de serviette ou de torchon encombrant en guise de poignées.
- **Choisissez des récipients dont les poignées sont faciles à saisir** et ne chauffent pas pendant la cuisson. Reportez-vous à la section Choix de la batterie de cuisine page 50.
- **Lorsque vous cuisinez, réglez la commande du brûleur** de sorte que la flamme n'aille pas au-delà de la base du récipient.
- **Tournez toujours la queue des poêles vers l'intérieur** pour ne pas qu'elle passe au-dessus des zones de travail, des brûleurs ou du bord de la plaque de cuisson.
- **Vérifiez toujours la position des boutons de commande** afin de vous assurer que la plaque de cuisson est éteinte lorsque vous avez fini de cuisiner.
- **Lorsque vous faites frire des aliments, assurez-vous que la friteuse est assez grande** pour contenir la quantité d'aliments souhaitée sans que le bouillonnement de l'huile entraîne des débordements. Ne laissez jamais une friteuse fonctionner sans surveillance. Evitez de faire frire des aliments humides ou recouverts de givre car leur forte teneur en eau pourrait provoquer des éclaboussures ou des déversements de matière grasse brûlante. Faites chauffer la graisse doucement et remuez toutes combinaisons d'huiles et de matières grasses pour les fondre ensemble avant d'appliquer la chaleur. Utilisez un thermomètre de friteuse pour éviter que la matière grasse atteigne des températures dépassant le point d'inflammabilité.
- **Allumez toujours le brûleur avant de placer un récipient sur la grille.** De plus, tournez le bouton à la position  avant de retirer un récipient de la grille du brûleur.



CE QU'IL NE FAUT PAS FAIRE

- **Ne réparez et ne remplacez aucune pièce de la plaque de cuisson**, sauf si cela est expressément recommandé dans la documentation fournie avec l'appareil. Tout dépannage doit être confié à un technicien Wolf agréé.
- **N'obtenez pas le passage de l'écoulement de l'air et de la combustion.**
- **N'utilisez pas de papier d'aluminium** pour recouvrir une partie quelconque de la plaque chauffante.
- **N'utilisez jamais la plaque de cuisson pour chauffer la pièce.**
- **N'entreposez pas de matières combustibles près des brûleurs**, ou ne laissez pas de substances grasses ou inflammables s'accumuler à proximité de la plaque de cuisson.
- **N'utilisez pas de produits abrasifs ou caustiques, ou des détergents** pour nettoyer cet appareil ménager car ils pourraient l'endommager de façon permanente. N'utilisez pas de produits nettoyants en aérosol car ils pourraient s'enflammer ou rouiller les pièces métalliques.
- **N'entreposez pas ou n'utilisez pas d'essence** ou autres produits ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil ménager.
- **Maintenez l'appareil propre et exempt de matériau combustible.**
- **Ne bouchez pas les trous ménagés dans la surface de la plaque de cuisson**, au-dessous des boutons de commande, au risque d'entraver le fonctionnement du brûleur et d'entraîner des risques.
- **Lorsque vous utilisez la plaque de cuisson, ne touchez pas les grilles, les chapeaux ou les bases de brûleur** ou autres pièces à proximité de la flamme. Ces composants pourraient être suffisamment chauds pour vous brûler.
- **Si la plaque de cuisson se trouve près d'une fenêtre**, celle-ci ne doit pas être habillée de longs rideaux car un courant d'air pourrait les faire voler sur la plaque de cuisson et provoquer un incendie.
- **Ne laissez pas d'enfant seul ou sans surveillance** à proximité de la plaque de cuisson en fonctionnement. N'autorisez jamais les enfants à s'asseoir ou à se tenir debout sur l'appareil. Ne les laissez pas jouer avec la plaque de cuisson.
- **Ne placez pas d'objets qui présentent un intérêt pour les enfants au-dessus ou à l'arrière de la plaque de cuisson.** Ils pourraient grimper sur l'appareil pour les atteindre, au risque de se blesser.



CE QU'IL NE FAUT PAS FAIRE

- **Ne jetez pas de l'eau sur les feux de graisse.** Etouffez la flamme ou utilisez un extincteur à poudre chimique ou à mousse.
- **Ne laissez jamais l'appareil en fonctionnement sans surveillance.** Les débordements par bouillonnement et les déversements de graisse pourraient produire de la fumée ou s'enflammer.
- **Ne couvrez en aucun cas les brûleurs et les grilles,** sauf avec les ustensiles adéquats. Vous ne devriez pas utiliser de couvercles décoratifs.
- **Ne chauffez pas de contenants de nourriture fermés,** tels que les pots et les boîtes d'aliments pour bébé. De la pression pourrait s'accumuler, faire exploser le contenant et provoquer des blessures.
- **Ne nettoyez pas la plaque de cuisson alors qu'elle est encore chaude.** Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide, attendez que la plaque de cuisson se soit suffisamment refroidie pour éviter les brûlures que pourrait causer la vapeur. Notez que certains produits nettoyants peuvent produire des émanations nocives ou désagréables lorsqu'ils sont appliqués sur des surfaces très chaudes. Reportez-vous à la rubrique Consignes d'entretien, page 51.

MESURES DE SECURITE

⚠ AVERTISSEMENT

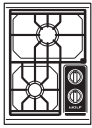
AFIN DE REDUIRE LE RISQUE DE BLESSURE DANS LE CAS OU UN FEU DE GRAISSE SE DECLARERAIT SUR LA PLAQUE DE CUISSON, OBSERVEZ LES CONSIGNES DE SECURITE SUI-VANTES :

Etouffez les flammes avec un couvercle hermétique, une plaque à pâtisserie ou autre plateau en métal, puis éteignez le brûleur au gaz. Veillez à ne pas vous brûler. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, évacuez les lieux et contactez le service incendie.

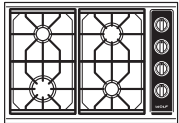
Ne jetez pas de l'eau sur les feux de graisse.

Ne saisissez jamais un récipient en flamme — au risque de vous brûler.

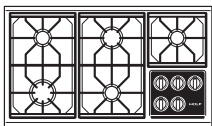
CARACTERISTIQUES DE LA **PLAQUE DE CUISSON AU GAZ**



Modèle **ICBCT15G**



Modèle **ICBCT30G**



Modèle **ICBCT36G**

- Disponible au gaz naturel (I2H, I2E et I2E+) et au gaz GPL (I3P)
- Dessus en acier inoxydable
- Brûleurs étanches à double couronne, avec rallumage automatique à tous les réglages
- Système d'allumage à étincelle individuel
- Panneau de commande lumineux avec boutons de commande à deux positions
- Véritable fonction de mijotage sur tous les brûleurs
- Grilles de brûleur compactes et en continu, en fonte, avec finition en porcelaine
- Cuvette de brûleur étirée et sans joint
- Conformité européenne en tant qu'appareil ménager de Classe 3
- Certifiée pour la catégorie d'appareils ménagers suivante et adaptée au type et à la pression de gaz :
 - I3P – G31 à 37 hPa
 - I2E – G20 à 20 hPa
 - I2E+ – G20/25 à 20/25 hPa
 - I2H – G20 à 20 hPa

PLAQUE DE CUISSON AU GAZ 381 mm

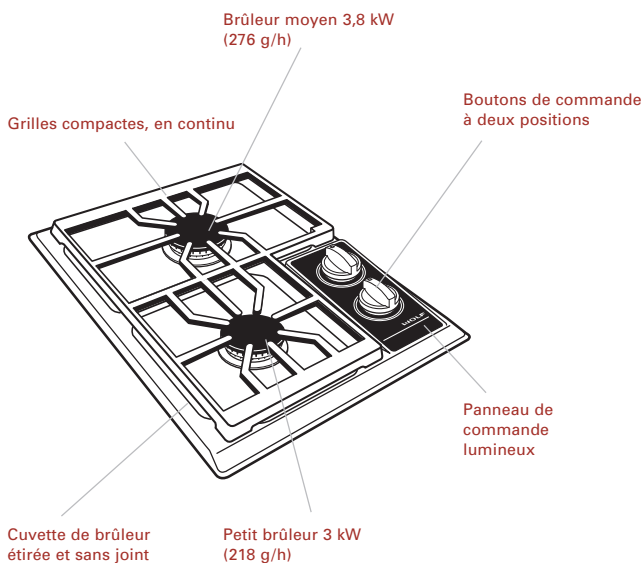
- Un brûleur étanche moyen de 3,8 kW (276 g/h) avec fonction de mijotage de 0,2 kW (14,5 g/h)
- Un petit brûleur étanche de 3 kW (218 g/h) avec fonction de mijotage de 0,1 kW (7,3 g/h)
- Puissance du gaz : 6,8 kW (NATUREL) et 494 g/h (GPL)

PLAQUE DE CUISSON AU GAZ 762 mm

- Un gros brûleur étanche moyen de 4,9 kW (356 g/h) avec fonction de mijotage de 0,2 kW (14,5 g/h)
- Un brûleur étanche moyen de 3,8 kW (276 g/h) avec fonction de mijotage de 0,2 kW (14,5 g/h)
- Deux petits brûleurs étanches de 3 kW (218 g/h) avec fonction de mijotage de 0,1 kW (7,3 g/h)
- Puissance du gaz : 14,7 kW (NATUREL) et 1069 g/h (GPL)

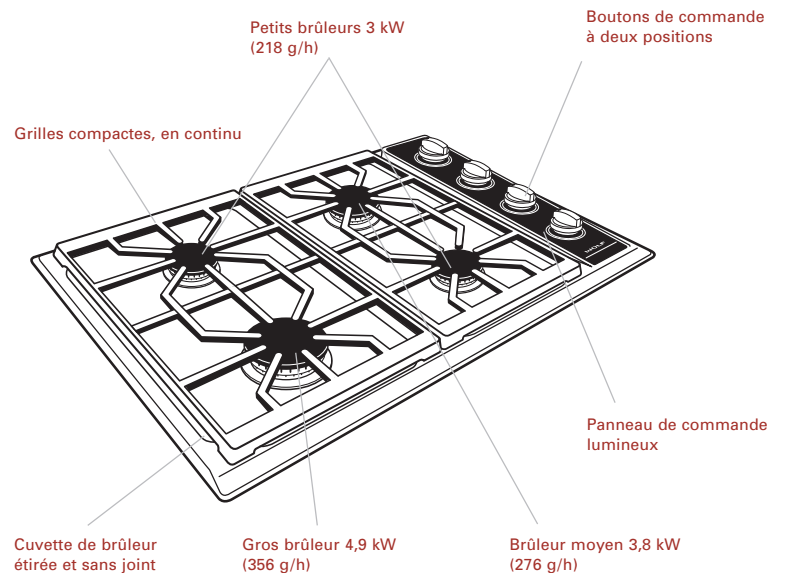
MODELE ICBCT15G

Plaque de cuisson au gaz 381 mm



MODELE ICBCT30G

Plaque de cuisson au gaz 762 mm





CARACTERISTIQUES DE LA **PLAQUE DE CUISSON AU GAZ**

PLAQUE DE CUISSON AU GAZ 914 mm

- Un gros brûleur étanche moyen de 4,9 kW (356 g/h) avec fonction de mijotage de 0,2 kW (14,5 g/h)
- Un brûleur étanche moyen de 3,8 kW (276 g/h) avec fonction de mijotage de 0,2 kW (14,5 g/h)
- Trois petits brûleurs étanches de 3 kW (218 g/h) avec fonction de mijotage de 0,1 kW (7,3 g/h)
- Puissance du gaz : 17,7 kW (NATUREL) et 1287 g/h (GPL)

ACCESSOIRES DE **PLAQUE DE CUISSON AU GAZ**

Ces accessoires sont proposés en option chez votre dépositaire Wolf.

- Wok et grille de brûleur en un seul domino (Modèles ICBCT30G et ICBCT36G)
- Bande de remplissage
- Supports pour l'installation de deux dominos intégrés avec système de ventilation escamotable (Modèle ICBCT15G)
- Kit de conversion pour grande hauteur

ACCESSOIRES

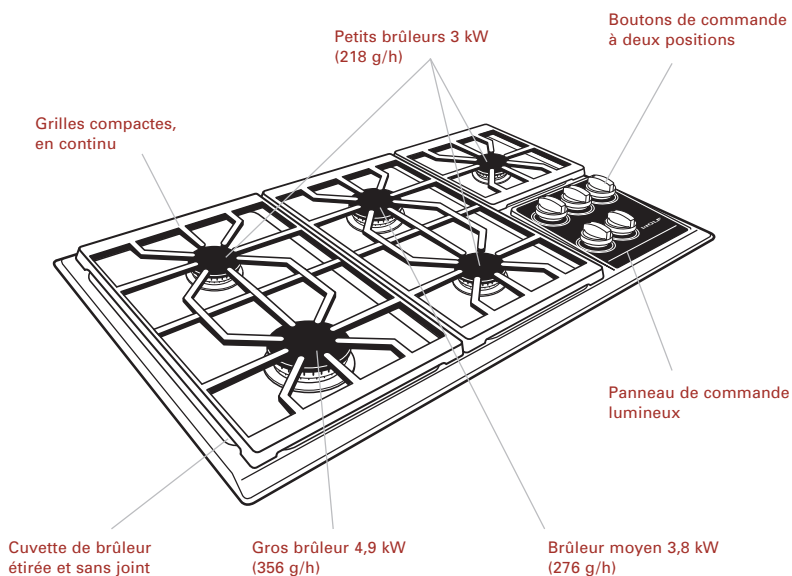
Vous pouvez vous procurer les accessoires optionnels auprès de votre revendeur Wolf.



Ces appareils électroménagers ont reçu la certification Star-K. Ils répondent aux strictes exigences religieuses établies et aux instructions spécifiques que vous pouvez consulter à www.star-k.org.

MODELE ICBCT36G

Plaque de cuisson au gaz 914 mm



PANNEAU DE COMMANDE LUMINEUX

Le panneau de commande de votre plaque de cuisson au gaz est lumineux, ce qui vous permet de voir instantanément les brûleurs qui sont allumés. Il s'agit d'une mise en garde vous rappelant qu'une flamme est allumée et active. L'illustration ci-dessous montre le panneau de commande de la plaque de cuisson de 914 mm.

BOUTTONS DE COMMANDE

Chaque bouton de commande est positionné en fonction du brûleur qu'il règle.

Sur les plaques de cuisson de 381 mm et de 914 mm, le bouton du côté inférieur gauche sert à régler le brûleur inférieur gauche, tandis que le bouton du côté supérieur droit sert à régler le brûleur supérieur droit. L'illustration ci-dessous montre la disposition des boutons de commande de la plaque de cuisson au gaz de 914 mm.

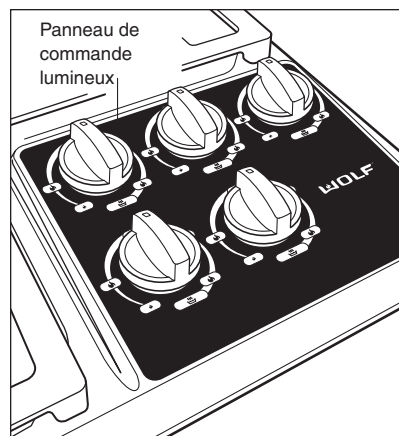
Un schéma figure au-dessus de chaque bouton du panneau de commande de la plaque de cuisson de 762 mm. Ce schéma montre le brûleur que le bouton commande.

Il est normal que les boutons s'élèvent légèrement au-dessus de la surface. Ce surplomb assure l'entrée d'air nécessaire pour une bonne combustion du gaz. Chaque bouton repose sur une tige de soupape dont la base est pourvue d'une bague en caoutchouc. Ce type de conception empêche les déversements de liquide de s'égoutter dans les commandes se trouvant au-dessous des brûleurs.

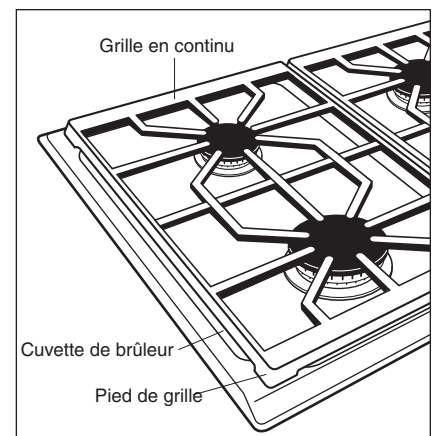
GRILLES EN CONTINU

Les grilles en fonte en continu ont été étudiées pour être parfaitement ajustées à l'emplacement qui leur est réservé sur votre plaque de cuisson au gaz. Vous pouvez ainsi déplacer facilement les récipients d'un brûleur à l'autre sans avoir à les soulever et sans qu'ils ne basculent entre les grilles. Chaque grille repose solidement sur des encoches situées à chaque angle du chapeau de brûleur. Reportez-vous à l'illustration ci-après.

Pour les plaques de cuisson au gaz de 762 mm et de 914 mm, les grilles en continu sont interchangeables, sauf la grille unique de la plaque de cuisson de 914 mm.



**Panneau de commande du modèle
ICBCT36G**



Grilles en continu

**BRULEURS DE SURFACE**

Chaque brûleur de surface est allumé par une électrode d'étincelle, ce qui élimine le besoin d'avoir une flamme nue de veilleuse constante. Pour plus de sécurité et de commodité, les brûleurs sont pourvus d'un système de rallumage électronique. Cette fonction permet au brûleur de se rallumer automatiquement au cas où il s'éteindrait accidentellement.

Notons également que le réglage à faible puissance Wolf assure une flamme constante qui vous évite d'avoir à rallumer continuellement le brûleur. Le diamètre de la flamme conserve sa grandeur habituelle ; seule, la puissance calorifique est plus faible. Ce brûleur à double couronne breveté permet de cuisiner sans réduction de flamme, tout en autorisant le mijotage au réglage le plus bas.

BRULEUR A DOUBLE COURONNE

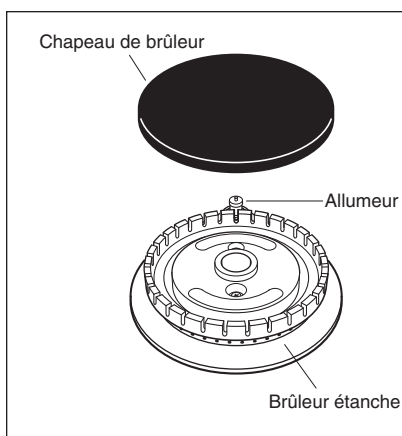
La conception du brûleur à double couronne de votre plaque de cuisson au gaz est absolument unique. En effet, elle combine toutes les pièces du brûleur dans un même ensemble.

Après avoir nettoyé ou démonté les pièces du brûleur pour une raison quelconque, il est extrêmement important de les réassembler correctement.

Le bas du chapeau de brûleur est pourvu d'une rainure qui permet au chapeau de s'enclencher en place lorsqu'il est déplacé autour du dessus du brûleur. S'il est correctement orienté, le chapeau est à plat par rapport au brûleur. Le fait de ne pas positionner le chapeau de cette façon nuira à la flamme. Reportez-vous à l'illustration ci-après.

⚠ MISE EN GARDE

Si vous ne remettez pas correctement les pièces du brûleur à leur place, des flammes ou des fuites de gaz risquent de se produire et d'endommager votre plaque de cuisson ou de provoquer des brûlures entre les pièces qui pourraient nuire à la combustion.




**Brûleur à double couronne**




AVANT D'UTILISER VOTRE PLAQUE DE CUISSON POUR LA PREMIERE FOIS




Avant de l'utiliser pour la première fois, vous devriez nettoyer minutieusement votre plaque de cuisson au gaz avec de l'eau chaude et un détergent doux. Ensuite, rincez-la et séchez-la à l'aide d'un torchon doux afin d'enlever toute huile et graisse résiduelles laissées sur la surface par le processus de fabrication. Appliquez un produit à polir l'acier inoxydable afin de protéger la finition et d'ajouter du lustre. Reportez-vous à la rubrique Consignes d'entretien, page 51.

REMARQUE IMPORTANTE : Avant d'utiliser votre plaque de cuisson au gaz, assurez-vous que les chapeaux de brûleur sont correctement positionnés.


FONCTIONNEMENT DES **BOUTONS DE COMMANDE**

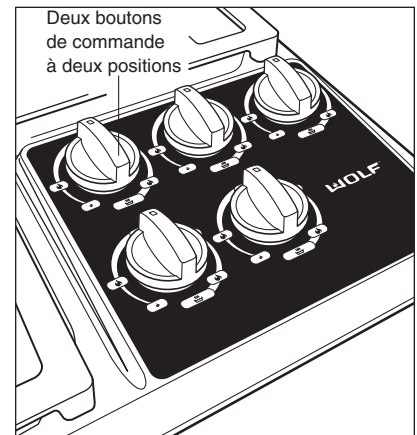
Chaque brûleur génère une flamme complète et est pourvu de la fonction de mijotage. Les boutons sont « autobloquants », à deux positions. Une position est utilisée pour les réglages de flamme de  à  et l'autre pour les réglages . Reportez-vous à l'illustration ci-après. Même s'il s'agit là d'un moyen de protection, les enfants ne devraient jamais être laissés sans surveillance dans la cuisine pendant que la plaque de cuisson fonctionne.

Pour allumer un brûleur, tournez le bouton de commande correspondant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au réglage . Vous entendrez un cliquetis et vous verrez le brûleur s'allumer. Lorsque le brûleur est allumé, continuez à tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à l'un des réglages — de  à .

Pour sélectionner un réglage MIJOTAGE, tournez le bouton du brûleur au réglage  ; vous percevrez un temps d'arrêt dans la course du bouton. Appuyez sur le bouton et continuez à le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Vous passez alors à la seconde position. Maintenant, sélectionnez le réglage de flamme MIJOTAGE — de  à .

⚠ MISE EN GARDE

Ne laissez jamais de récipient sans surveillance au réglage . Montrez-vous particulièrement prudent lorsque vous cuisez des aliments dans des matières grasses. Elles peuvent devenir suffisamment chaudes pour s'enflammer.



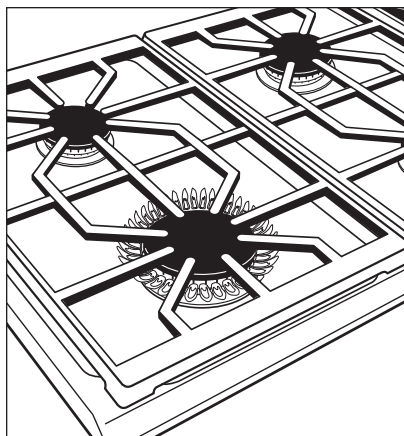
Boutons de commande à deux positions



HAUTEUR ET APPARENCE DE LA **FLAMME**

Choisissez une flamme qui soit assez haute pour maintenir la vitesse de cuisson souhaitée et dont la taille est adaptée au diamètre du récipient. N'augmentez jamais la flamme de façon à ce qu'elle aille au-delà de la base du récipient.

La flamme du gaz naturel devrait être bleue avec un noyau de flamme bleu plus foncé et comprendre aussi peu de jaune que possible. En effet, une flamme jaune indique un mélange d'air et de gaz inadéquat ou la présence d'impuretés dans l'alimentation en gaz de l'appareil. Si ce phénomène se produit régulièrement, contactez une antenne de service agréée Wolf qui ajustera le mélange. Avec le gaz GPL, il est normal de voir apparaître du jaune sur la pointe des flammes. Aucun ajustement n'est requis dans ce cas. Reportez-vous à l'illustration ci-après.



Gros brûleur positionné sur le réglage 




CHOIX DE LA **BATTERIE DE CUISINE**

Pour obtenir les meilleurs résultats, nous recommandons l'utilisation de récipients de poids moyen à élevé, pourvus d'une base plate, d'une poignée en métal et d'un couvercle bien hermétique.

Choisissez des récipients fabriqués de matériaux qui conduisent correctement la chaleur, tels que l'aluminium et le cuivre. Ces métaux sont souvent en « sandwich » entre les couches intérieure et extérieure du récipient. Leur présence, visible ou non de l'extérieur, favorise la conductivité uniforme de la chaleur.

Suivez les recommandations suivantes lorsque vous choisissez votre batterie de cuisine :

- Vous pouvez utiliser des plaques à snacker ou des rôtissoires ouvertes qui couvrent deux brûleurs, à condition qu'elles ne soient pas voilées.
- Lorsqu'un large récipient est centré sur un brûleur, son diamètre ne devrait pas dépasser 254 mm.
- Si vous utilisez des récipients en fonte, en acier émaillé, en vitrocéramique ou revêtus d'un fini antiadhésif, sélectionnez les réglages de flamme plus faibles. Sur ces matériaux, un excès de chaleur provoquera des « points chauds », des roussissements et des brûlures.
- Couvrez les récipients pendant la cuisson ; les couvercles rehaussent l'efficacité de la cuisson : l'eau bout plus rapidement, la consommation de gaz est moindre et la cuisine demeure plus fraîche.
- Privilégiez les récipients hauts (profonds) plutôt que ceux qui sont peu profonds et dont les bases sont très larges. Les récipients hauts minimisent les risques de débordement de liquides.
- **N'utilisez pas** de récipients dont les bases surdimensionnées dépassent le cadre de la plaque de cuisson. Aux réglages , la chaleur peut être emprisonnée sous le récipient et endommager de façon permanente le fini de la surface.
- Utilisez les brûleurs avant pour les récipients plus larges. Les récipients se manipulent plus facilement, tout particulièrement lorsqu'ils sont très chauds.
- Utilisez un wok à fond plat.

CONSIGNES **D'ENTRETIEN**

COMPOSANT	CONSIGNE D'ENTRETIEN
Surface extérieure Acier inoxydable	MISE EN GARDE : Assurez-vous que la plaque de cuisson au gaz est éteinte et que toutes les surfaces sont froides avant d'en nettoyer une quelconque partie.
Cuvette de brûleur Acier inoxydable	Même si l'acier inoxydable résiste à la plupart des taches, il peut subir certains dommages. Le sel et certains liquides de cuisson peuvent piquer et tacher la surface. Enlevez toujours ces ingrédients dès qu'ils ont été renversés. Entretien régulier : Essuyez avec un chiffon ou une éponge propre, de l'eau chaude et du détergent à vaisselle doux. Rincez et séchez immédiatement. Finition extérieure : Pour nettoyer les surfaces extérieures d'un modèle en acier inoxydable Classique ou Platine, utilisez un nettoyant doux et non abrasif pour acier inoxydable que vous appliquerez à l'aide d'un chiffon doux non pelucheux. Produits dégraissants en vaporisateur : Vaporisez sur un chiffon et essuyez la surface pour enlever les traces de doigt et les éclaboussures de graisse. Essuyez immédiatement jusqu'à ce que la surface soit sèche afin d'éviter les traînées. Taches d'eau dure : Utilisez du vinaigre blanc et de l'eau. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, ils dégraderaient la surface de façon permanente. N'utilisez pas de tampons en laine d'acier.
Chapeau de brûleur Porcelaine émaillée	Laissez tout d'abord refroidir. Lavez dans de l'eau chaude additionnée de détergent liquide ou de produit nettoyant abrasif doux. Les aliments dont la teneur en acide ou en sucre est élevée, notamment le lait, les tomates, la choucroute, les jus de fruit ou les garnitures pour tarte peuvent piquer et craqueler la surface. Enlevez toujours ces ingrédients dès que possible avant de refaire chauffer la surface. N'essuyez jamais une surface en porcelaine tiède ou chaude avec une éponge mouillée au risque d'ébrécher ou de fendiller (fissures extrêmement fines) la surface.
Grilles de brûleur Fonte revêtue de porcelaine	Retirez-les de la plaque de cuisson et placez-les sur une surface plate près de l'évier pour les nettoyer. Produits nettoyants non abrasifs : Eau chaude et détergent liquide ou bicarbonate de soude et eau à appliquer avec un tampon en plastique ou une éponge. Nettoyants abrasifs doux et abrasifs : A utiliser avec modération.
Boutons de commande Chromés	Pour les enlever, faites glisser le bord d'un torchon sous le bouton et tirez les bords ensemble. En vous servant du torchon comme d'un levier, soulevez en retirant le bouton de la tige de soupape. Entretien régulier : Essuyez les boutons avec un chiffon humide, du savon doux et de l'eau ; rincez et séchez. Ne faites jamais tremper le bouton et n'utilisez jamais de produits nettoyants abrasifs ; ils érafleraient le fini et enlèveraient les marques des réglages.
Panneau de commande Verre trempé	Produits nettoyants à pulvériser : Enlèvent les traces de doigts et les éclaboussures de produits gras. Aspergez tout d'abord un chiffon avec le nettoyant avant d'essuyer le panneau.
Allumeurs à étincelle Céramique	Gardez-le au sec ; ne projetez jamais de l'eau ou du produit nettoyant directement sur l'allumeur. Lorsque vous nettoyez la zone autour du brûleur de surface, veillez à ce que le chiffon ne se prenne pas dans l'allumeur au risque de l'endommager.

**CONSEILS DE NETTOYAGE DE LA
PLAQUE DE CUISSON**

- Attendez que les surfaces refroidissent avant de procéder au nettoyage.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, il est préférable d'essuyer les liquides renversés et les éclaboussures au fur et à mesure, dès que la plaque de cuisson a refroidi. Si vous laissez sécher les éclaboussures, elles pourraient endommager ou tacher la finition de façon permanente.
- En cas de doute sur l'utilisation d'un de vos produits nettoyants, consultez l'étiquette. Pour vérifier s'il est sans danger pour votre plaque de cuisson, utilisez une petite quantité du produit sur un endroit non exposé en appliquant une très légère pression.
- Faites preuve de prudence lorsque vous vaporisez les produits nettoyants. Certains contiennent des substances caustiques qui peuvent endommager les pièces et les finis adjacents. Protégez les pièces adjacentes en les recouvrant de façon à ne vaporiser le produit que sur le fini à nettoyer.
- Ne vaporisez pas les produits nettoyants sur les commandes, les allumeurs ou les fils électriques ou sur la tige du bouton.


FINITION EN ACIER INOXYDABLE

- Sur le fini extérieur en acier inoxydable, utilisez un nettoyant doux et non abrasif pour acier inoxydable que vous appliquerez à l'aide d'un chiffon doux non pelucheux.
- Afin de mettre en valeur le lustre naturel des deux finitions, essuyez légèrement la surface avec un chiffon en microfibre humide, puis avec une peau de chamois. Allez toujours dans le sens du grain de la finition. Vous obtiendrez les meilleurs résultats en maintenant le chiffon en contact permanent avec le métal.
- En aucun cas, vous ne devriez utiliser de tampon métallique ou encore de nettoyant ou de chiffon très abrasif, au risque de rayer la surface de façon permanente.

⚠ AVERTISSEMENT

N'UTILISEZ PAS de nettoyants abrasifs sur votre plaque de cuisson ; ils dégraderaient la surface de façon permanente.

GUIDE DE **DEPISTAGE DES PANNES**

PROBLEME	SOLUTION POSSIBLE
La flamme du brûleur ne brûle pas uniformément	Remplacez le capuchon du brûleur à double couronne étanche tel qu'indiqué page 47.
La nourriture bout ou brûle dans un endroit précis du récipient	Le récipient placé sur la grille n'est pas centré sur le brûleur. Le matériau du récipient ne conduit pas la chaleur uniformément. La base du récipient est voilée et ne repose pas à plat sur la grille ou la poignée du récipient est trop lourde et fait pencher le récipient dans sa direction. Le plan de travail ou l'élément sur lequel est installée la plaque de cuisson n'est pas de niveau.
Le brûleur ne parvient pas à s'allumer	L'allumeur en céramique a été mouillé par un déversement ou par la vaporisation de produit nettoyant. Laissez la céramique sécher complètement. Les entrées de tête de brûleur sont obturées. Débouchez-les avec un trombone en métal déplié. Si un disjoncteur de fuite de terre est utilisé, vérifiez s'il n'a pas sauté.
Les brûleurs s'éteignent lorsque l'on utilise plus d'une grande rôtissoire ou plaque à snacker simultanément	Une bonne combustion de gaz requiert une circulation d'air adéquate pour maintenir la flamme. L'utilisation simultanée de deux récipients surdimensionnés restreint la circulation d'air.
Les aliments bouillent et se déversent dans le ramasse-sauce du brûleur	Le réglage de la chaleur est trop élevé ou la taille du récipient est trop petite.
L'eau ne bout pas assez vite	La température de l'eau est plus froide que la normale. Couvrez le récipient pour utiliser plus efficacement le réglage  . Le diamètre du récipient est trop grand ou la base est voilée.
La nourriture cuit trop lentement à la sauteuse	Vous avez ajouté une trop grande quantité d'aliments à la fois ; réduisez le contenu et faites sauter les aliments par petites quantités. Les morceaux de nourriture sont trop gros ou leur température est plus froide que la normale. Le récipient ne conduit pas la chaleur uniformément.
La fonction de mijotage ne maintient pas la l'ébullition à la surface	Les ingrédients délicats pourraient exiger un réglage à faible température pour éviter qu'ils s'accrochent.



SERVICE APRES-VENTE

Lorsque vous demandez de l'information, de la documentation, des pièces de rechange ou un service de dépannage, reportez-vous toujours aux numéros de modèle et de série de votre plaque de cuisson. Ces deux numéros figurent sur la plaque des caractéristiques du produit située sur le dessous de la plaque de cuisson. Reportez-vous à l'illustration figurant à la page 39. Consignez ci-dessous les renseignements fournis sur la plaque des caractéristiques pour pouvoir vous y reporter ultérieurement.

CONTACT

Site Internet :
wolfappliance.com

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'installation _____

Nom et numéro de téléphone du dépositaire Wolf

AVANT DE CONTACTER LE SERVICE APRES-VENTE

Avant de contacter votre revendeur Wolf ou votre distributeur régional, reportez-vous au Guide de dépiage des pannes, page 53. Vérifiez si le fusible ou le disjoncteur de votre maison a sauté ou grillé ou si le branchement électrique de l'appareil a été déconnecté. Une panne d'électricité peut également provoquer une interruption de l'alimentation électrique.

Les informations et les images contenues dans ce guide sont protégées par des droits d'auteur et sont la propriété de Wolf Appliance, Inc., une filiale de Sub-Zero, Inc. Ce guide et les informations et images qu'il contient ne peuvent être copiés ou utilisés, en partie ou en totalité, sans l'autorisation écrite expresse de Wolf Appliance, Inc., filiale de Sub-Zero Inc.

©Wolf Appliance, Inc. tous droits réservés.



WOLF[®]

Man mano che leggete le informazioni sull'uso e la manutenzione, prestate attenzione ai simboli di **ATTENZIONE** ed **AVVERTENZA**. Queste informazioni sono importanti per garantire un utilizzo sicuro ed efficiente delle apparecchiature Wolf.

▲ ATTENZIONE

Segnala una situazione con possibili lesioni minori o danni al prodotto qualora non ci si attenga a queste istruzioni.

▲ AVVERTENZA

Indica un pericolo che potrebbe causare gravi lesioni o morte, qualora non ci si attenga alle precauzioni.

Inoltre, queste informazioni potrebbero segnalare una **NOTA IMPORTANTE** che evidenzia informazioni particolarmente importanti.

**GRAZIE**

Il vostro acquisto di un piano di cottura a gas Wolf attesta l'importanza da voi data alla qualità e alle prestazioni della vostra apparecchiatura per la cottura. Comprendiamo quanto ciò sia importante e abbiamo concepito e costruito il vostro piano di cottura con materiale e manodopera di qualità per offrirvi anni di servizio affidabile.

Sappiamo quanto siate ansiosi di iniziare a cucinare; ma, prima di farlo, vi preghiamo di dedicare del tempo a leggere queste Informazioni per l'uso e la manutenzione. Indipendentemente dal fatto che siate un cuoco alle prime armi o uno chef esperto, sarà vantaggioso per voi acquisire familiarità con le procedure di sicurezza, le caratteristiche, il funzionamento e i consigli di manutenzione del piano di cottura a gas Wolf.

Qualora fosse necessaria assistenza, fare riferimento al numero di modello e di serie del piano di cottura a gas. Entrambi i numeri sono elencati sull'etichetta identificativa del prodotto, che si trova sul lato inferiore del piano di cottura. Vedere l'illustrazione che segue.

⚠ AVVERTENZA

Questo elettrodomestico va installato secondo i regolamenti vigenti ed usato solo in un ambiente ben ventilato. Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare questo elettrodomestico.



Posizione dell'etichetta riportante i valori nominali

NOTE IMPORTANTI:

- Gli interventi di installazione e riparazione vanno eseguiti da un installatore qualificato, un centro di assistenza o ente del gas.
- Non conservare o usare benzina o altri vapori e liquidi infiammabili in prossimità di questo o altri elettrodomestici.
- L'uso di un elettrodomestico a gas genera calore ed umidità nella stanza in cui è installato. Accertarsi che la cucina sia ben ventilata; tenere aperte le fessure di ventilazione naturale o installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa con estrattore meccanico).
- L'uso intensivo e prolungato dell'elettrodomestico potrebbe richiedere ulteriore ventilazione, ad esempio l'apertura di una finestra, oppure una ventilazione più efficace, ad esempio l'aumento del livello di ventilazione meccanica, se presente.

COSA FARE SE SI SENTE ODORE DI GAS:

- Non provare ad accendere un elettrodomestico.
- Non toccare gli interruttori elettrici.
- Non usare il telefono all'interno dell'edificio.
- Chiamare subito l'ente del gas dal telefono di un vicino di casa. Seguire le istruzioni dell'ente del gas.
- Qualora non si riesca a parlare con l'ente del gas, rivolgersi ai pompieri.

INFORMAZIONI
PER I CONTATTI

Sito Web:
wolfappliance.com




COSA **FARE**

- **NOTE IMPORTANTI: leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare questo elettrodomestico.**
- **Leggere con cura queste informazioni per l'uso e la manutenzione prima di utilizzare il nuovo piano** di cottura a vapore e ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone.
- **Garantire procedure adeguate per l'installazione e la manutenzione.** Rivolgersi ad un tecnico specializzato per la corretta installazione e messa a terra di questo elettrodomestico. Capire come e dove chiudere la valvola del piano di cottura.
- **Prima di qualsiasi intervento, accertarsi di chiudere il gas** e di staccare il cavo di alimentazione elettrica del piano di cottura dalla presa della parete.
- **Tenere il sistema di accensione pulito e asciutto** per garantire accensione e prestazioni adeguate dei bruciatori.
- **Qualora un bruciatore si spenga e vi sia una fuoriuscita di gas, aprire una finestra** o una porta. Attendere almeno cinque minuti prima di usare il piano di cottura.
- **Fornitura adeguata di aria.** La cucina deve garantire un'adeguata fornitura di aria fresca per garantire operazioni di combustione e ventilazione corrette.
- **Accendere la cappa di ventilazione** cinque minuti prima della cottura; così facendo si crea una corrente d'aria, migliorando l'aspirazione di vapore ed umidità.
- **Indossare indumenti adeguati.** Non indossare mai indumenti larghi e non consentire che materiale infiammabile arrivi a contatto con i bruciatori accesi. Le stoffe potrebbero incendiarsi e causare lesioni a persone.



COSA **FARE**

- **Usare sempre presine asciutte per togliere le padelle dal piano di cottura.** Presine bagnate o umide possono causare ustioni. Non usare uno strofinaccio o panno grosso al posto delle presine.
- **Scegliere padelle con manici facili da afferrare** e che restano freddi anche durante la cottura. Consultare la sezione Selezione della batteria da cucina a pagina 67.
- **Durante la cottura, impostare i comandi dei bruciatori** di modo che la fiamma non fuoriesca dal fondo della padella.
- **Girare sempre i manici delle padelle** di modo che non sporgano sulle aree adiacenti o sul bordo del piano di cottura.
- **Controllare sempre la posizione della manopola di controllo** per accertarsi che il piano di cottura sia spento a fine cottura.
- **Durante la frittura con olio/grasso, accertarsi che la padella sia sufficientemente grande** per il volume desiderato di alimenti senza eventuale sovrarafflusso causato dalla bollitura. Non allontanarsi mai da una friggitrice in funzione. Evitare di friggere alimenti che siano umidi o ancora congelati, in quanto alimenti con alto contenuto idrico potrebbero causare schizzi dell'olio/grasso. Riscaldare l'olio/il grasso lentamente e miscelare eventuali combinazioni di olio e grasso prima di riscaldarli. Usare un termometro per friggitrice onde evitare di riscaldare il grasso a temperature superiori al punto di infiammazione.
- **Accendere i bruciatori prima di poggiarvi sopra una padella o griglia.** Inoltre, prima di togliere la padella o la griglia, portare la manopola di controllo sulla posizione .



COSA **NON FARE**

- **Non riparare né sostituire alcuna parte del piano di cottura** a meno che non sia specificamente consigliato nella documentazione di accompagnamento di questo elettrodomestico. Tutti gli interventi di riparazione vanno eseguiti da un tecnico qualificato.
- **Non ostruire il flusso di combustione e l'aria di ventilazione.**
- **Non usare carta stagnola** per rivestire il piano di cottura.
- **Non usare mai il piano di cottura per riscaldare una stanza.**
- **Non conservare materiale infiammabile vicino ai bruciatori** e non lasciare che olio o altre sostanze infiammabili si accumulino sul piano di cottura.
- **Non usare detergenti abrasivi** su questo elettrodomestico, in quanto questi potrebbero causare danni. Non usare detergenti spray, che potrebbero essere infiammabili o causare corrosione delle parti metalliche.
- **Non conservare o usare benzina** o altri vapori e liquidi infiammabili in prossimità di questo o altri elettrodomestici.
- **Tenere l'aria intorno all'elettrodomestico** libera da materiale combustibile.
- **Non bloccare e non ostruire il foro nella superficie del piano di cottura** sotto la manopola di controllo. Il blocco di questi fori potrebbe compromettere il funzionamento del fornello e costituire un pericolo.
- **Durante l'utilizzo del piano di cottura, non toccare le griglie**, le corone dei bruciatori, la base dei bruciatori o qualsiasi altra parte in prossimità della fiamma. Queste superfici potrebbero causare ustioni.
- **Se il piano di cottura è in prossimità di una finestra, non usare tende lunghe**, che potrebbero venire spinte dal vento sopra il piano di cottura e creare il pericolo di incendio.
- **Con il piano di cottura in uso non lasciare bambini soli** in prossimità dello stesso. Impedire a bambini di sedersi o stare in piedi sull'elettrodomestico. Impedire a bambini di giocare con il piano di cottura.
- **Non custodire sopra o dietro il piano di cottura oggetti che scaturiscono la curiosità dei bambini**, che potrebbero arrampicarsi sull'elettrodomestico per prenderli.



COSA **NON FARE**

- **Non utilizzare l'acqua sulle fiamme provocate dal grasso.** Soffocare il fuoco o le fiamme o utilizzare un estintore chimico o di tipo a schiuma.
- **Non lasciare mai l'elettrodomestico incustodito se acceso.** Fuoriuscite o schizzi di olio potrebbe causare fumo o fiamme.
- **Coprire i bruciatori e le griglie** solo con utensili adeguati. Non usare coperture decorative.
- **Non riscaldare contenitori di alimenti chiusi,** quali vasetti di omogeneizzati e scatolette. La formazione di pressione potrebbe causare esplosione e causare lesioni.
- **Non pulire il piano di cottura ancora caldo.** Se si fa uso di una spugna o un panno umidi, attendere fin quando il piano di cottura non si sia raffreddato a sufficienza da impedire ustioni da vapore. Inoltre, alcuni detergenti, se applicati a superfici molto calde, possono produrre fumi dannosi. Consultare la sezione Consigli per la manutenzione a pagina 68.

PRECAUZIONI DI **SICUREZZA**

⚠ AVVERTENZA

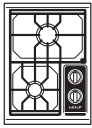
AL FINE DI RIDURRE IL RISCHIO DI LESIONI A PERSONE IN CASO DI INCENDIO DA GRASSO DEL PIANO DI COTTURA, ATTENERSI ALLE SEGUENTI PRECAUZIONI:

Abbassare la fiamma con un coperchio ben aderente, una teglia o altro vassoio metallico, quindi spegnere il fornello. Prestare attenzione per evitare ustioni. Se la fiamma non si spegne subito, evacuare la zona e chiamare i pompieri.

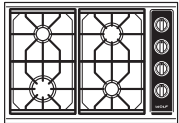
Non utilizzare l'acqua sulle fiamme provocate dal grasso.

Non afferrare mai una padella in fiamme— onde evitare ustioni.

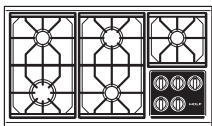
FUNZIONI DEL **PIANO DI COTTURA A GAS**



Modello ICBCT15G



Modello ICBCT30G



Modello ICBCT36G

- Disponibile in gas naturale (I2H, I2E e I2E+) e LP (I3P)
- Struttura in acciaio inossidabile
- Bruciatori monopezzo a doppia corona con riaccensione automatica su tutte le impostazioni
- Sistema di accensione a scintilla singola
- Pannello di controllo illuminato con manopole a due livelli
- Impostazione di lenta ebollizione su tutti i bruciatori
- Griglie per bruciatori continue in ghisa, basso profilo, con finitura in porcellana opaca
- Vano di raccolta bruciatori monopezzo
- Omologato CE come elettrodomestico di Classe 3
- Certificazione CE per la seguente categoria di elettrodomestici e regolazione sul tipo e pressione di gas:
 - I3P – G31 a 37 mbar
 - I2E – G20 a 20 mbar
 - I2E+ – G20/25 a 20/25 mbar
 - I2H – G20 a 20 mbar

PIANO COTTURA A GAS da 381 mm

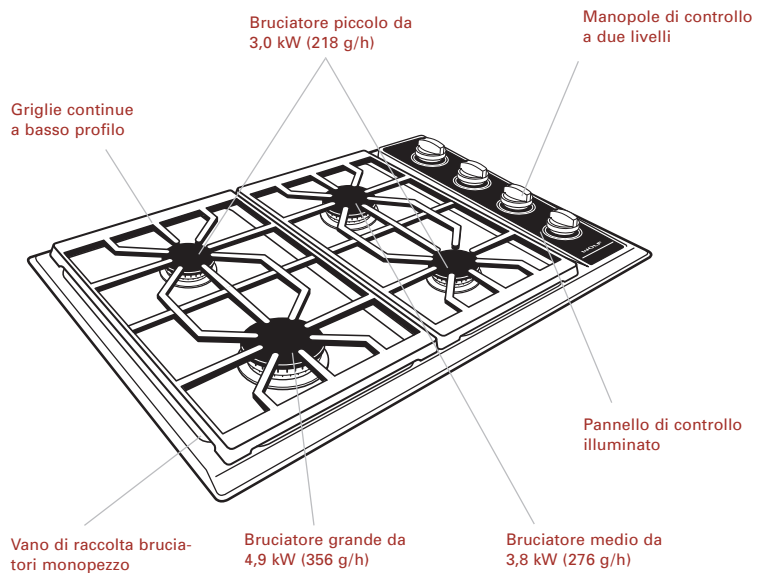
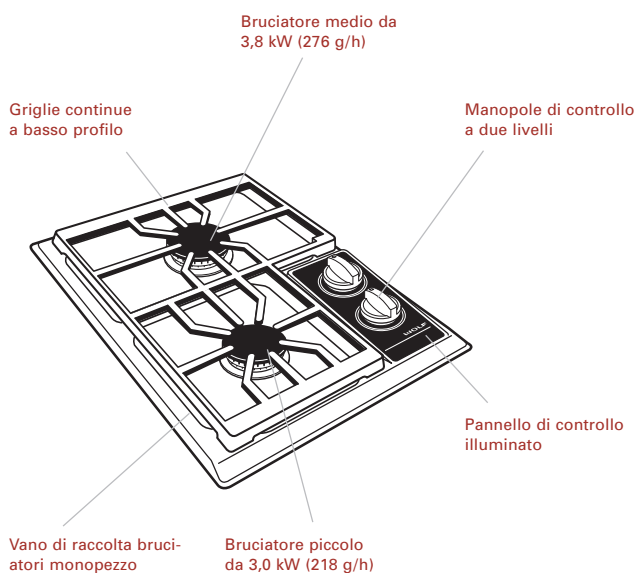
- Un bruciatore monopezzo medio da 3,8 kW (276 g/h) sulla posizione di lenta ebollizione
- Un bruciatore monopezzo piccolo da 3,0 kW (218 g/h) sulla posizione di lenta ebollizione
- Portata gas: 6,8 kW (NAT) e 494 g/h (LP)

PIANO COTTURA A GAS da 762 mm

- Un bruciatore monopezzo grande da 4,9 kW (356 g/h) con 0,2 kW (14,5 g/h) sulla posizione di lenta ebollizione
- Un bruciatore monopezzo medio da 3,8 kW (276 g/h) con 0,2 kW (14,5 g/h) sulla posizione di lenta ebollizione
- Due bruciatori monopezzo piccoli da 3,0 kW (218 g/h) con 0,1 kW (7,3 g/h) sulla posizione di lenta ebollizione
- Portata gas: 14,7 kW (NAT) e 1069 g/h (LP)

MODELLO ICBCT15G
381 mm - Piano cottura a gas

MODELLO ICBCT30G
762 mm - Piano cottura a gas





FUNZIONI DEL **PIANO COTTURA A GAS**

PIANO COTTURA A GAS da 914 mm

- Un bruciatore monopezzo grande da 4,9 kW (356 g/h) con 0,2 kW (14,5 g/h) sulla posizione di lenta ebollizione
- Un bruciatore monopezzo medio da 3,8 kW (276 g/h) con 0,2 kW (14,5 g/h) sulla posizione di lenta ebollizione
- Tre bruciatori monopezzo piccoli da 3,0 kW (218 g/h) con 0,1 kW (7,3 g/h) sulla posizione di lenta ebollizione
- Portata gas: 17,7 kW (NAT) e 1287 g/h (LP)

ACCESSORI PER **PIANI COTTURA A GAS**

Questi accessori opzionali sono disponibili presso il proprio rivenditore Wolf.

- Wok monopezzo e griglia per bruciatore singola (modelli ICBCT30G e ICBCT36G)
- Basetta di riempimento
- Supporti per l'installazione di due moduli integrati con un sistema di ventilazione down-draft (modello ICBCT15G)
- Kit di conversione per altitudini elevate

ACCESSORI

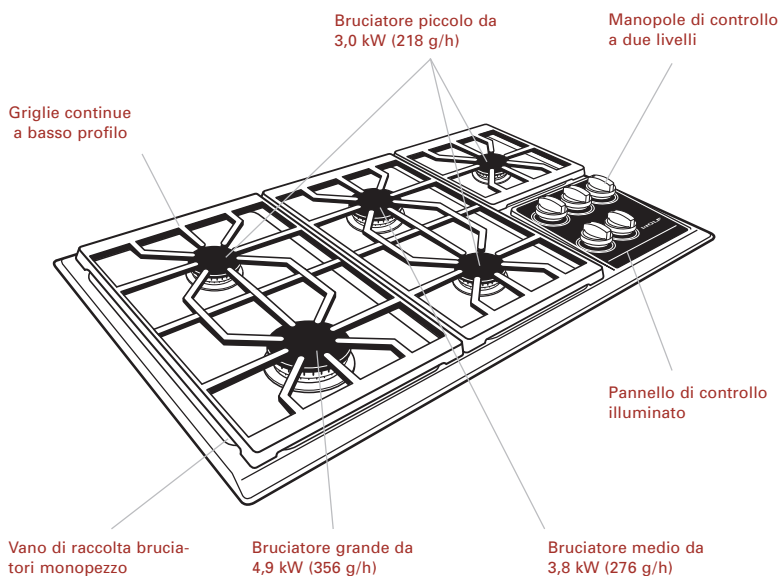
Gli accessori opzionali sono disponibili attraverso il proprio rivenditore Wolf di fiducia.



Questi elettrodomestici sono certificati da Star-Kper soddisfare rigorosi regolamenti religiosi ed istruzioni specifiche contenute sul sito www.star-k.org.

MODELLO ICBCT36G

914 mm - Piano cottura a gas





PANNELLO DI CONTROLLO ILLUMINATO

Il pannello di controllo del piano di cottura a gas è illuminato per l'indicazione visiva immediata dei bruciatori utilizzati. Si tratta di un segnale di sicurezza per ricordare l'utente che la fiamma è accesa. L'illustrazione che segue riporta il pannello di controllo del piano di cottura a gas da 914 mm.

MANOPOLE DI **CONTROLLO**

Ciascuna manopola di controllo viene posizionata per corrispondere al bruciatore regolato.

Per i piani di cottura da 381 mm e 914 mm, la manopola sul lato inferiore sinistro regola il bruciatore inferiore sinistro. Allo stesso modo, la manopola in alto a destra regola il bruciatore in alto a destra. L'illustrazione che segue riporta la configurazione delle manopole di controllo per il piano di cottura a gas da 914 mm.

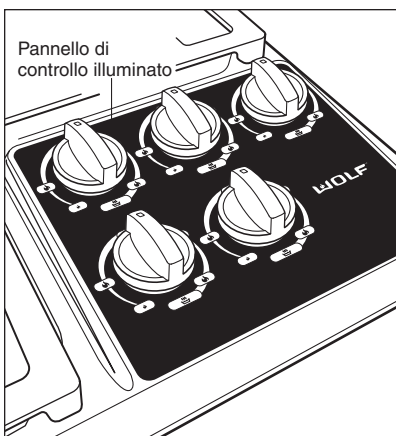
Su ciascuna manopola sul pannello di controllo del piano di cottura da 762 mm c'è un piccolo schema, che indica il bruciatore che regola.

È normale per le manopole di controllo restare leggermente sollevate rispetto alla superficie. Questo spazio consente la giusta ventilazione per una buona combustione del gas. Ciascuna manopola poggia sullo stelo della valvola con un gommino alla base. Questo design impedisce l'infiltrazione di liquidi nei controlli sotto i bruciatori.

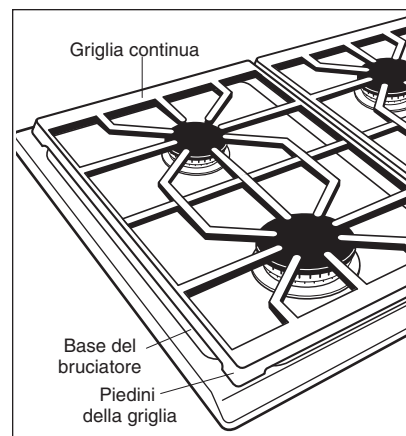
GRIGLIE CONTINUE

Le griglie continue in ghisa, a basso profilo sono concepite per un'ottima adesione sul piano di cottura. Questo consente di spostare le padelle con facilità da un bruciatore all'altro senza dover sollevare la padella o senza doverla ribaltare da una griglia all'altra. Ciascuna griglia si assesta bene sulle dentellature agli angoli della base dei bruciatori. Vedere l'illustrazione che segue.

Per i piani di cottura da 762 mm e 914 mm, le griglie continue sono intercambiabili, fatta eccezione per la griglia singola sul piano di cottura da 914 mm.



**Pannello di controllo per il modello
ICBC36G**



Griglie continue



FORNELLI A **SUPERFICIE**

Un elettrodo a scintilla accende il bruciatore a superficie. Questo controllo elimina l'esigenza di una fiamma viva continua. Per maggiore sicurezza e convenienza, ciascun bruciatore è dotato di un sistema di riaccensione elettronica. Questa funzione consente di riaccendere automaticamente i bruciatori nel caso in cui la fiamma si spenga.

Una funzione esclusiva del controllo kW basso degli elettrodomestici Wolf è l'uscita costante a calore basso senza accensioni continue. Il diametro della fiamma resta completo, solo l'uscita viene ridotta. Questo design brevettato con bruciatori a doppia corona rende possibile una cottura a fiamma intera ed il mantenimento del controllo per la cottura a lenta ebollizione sull'impostazione di fiamma minima.

GRUPPO BRUCIATORE A DOPPIA CORONA

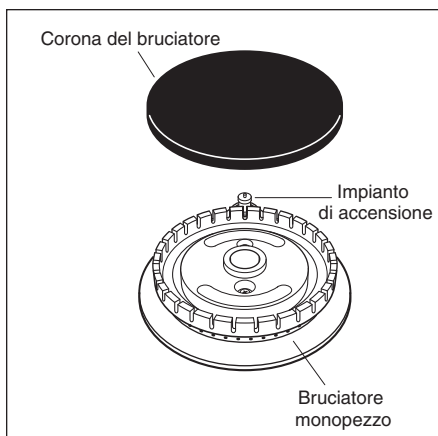
L'esclusivo design per bruciatori a doppia corona combina tutte le parti del bruciatore in un pezzo unico.

Dopo aver pulito o rimosso le parti del bruciatore è estremamente importante rimontare i bruciatori correttamente.

La corona del bruciatore riporta al fondo una scanalatura, che ne consente il posizionamento quando viene spostato intorno al bruciatore. Quando si trova nell'orientamento giusto, la corona deve risultare piatta rispetto al bruciatore. Il posizionamento incorretto della corona genera una fiamma scarsa. Vedere l'illustrazione che segue.

⚠ ATTENZIONE

Il posizionamento incorretto delle parti del bruciatore potrebbe causare fiamme o la fuoriuscita di gas, causando danni da calore al piano di cottura o bruciature tra le parti, risultanti in una scarsa combustione.



Gruppo bruciatore a doppia corona









PRIMA DI USARE IL PIANO DI COTTURA




Prima del primo utilizzo, si consiglia di pulire con cura il piano di cottura con acqua calda ed un detergente neutro. Sciacquare ed asciugare con un panno morbido. Ciò rimuove eventuale olio e grasso residui, lasciati sulla superficie dal processo di produzione. Applicare un lucido per acciaio inossidabile per proteggere la finitura ed aggiungere lucentezza. Consultare la sezione Consigli per la manutenzione a pagina 68.

NOTA IMPORTANTE: prima di usare il piano di cottura a gas, controllare le corone dei bruciatori in superficie per accertarsi che siano posizionati correttamente.


FUNZIONAMENTO DELLE **MANOPOLE DI CONTROLLO**

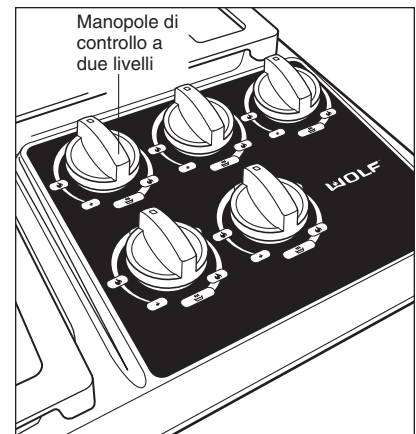
Ciascun bruciatore ha funzioni di fiamma intera e lenta ebollizione. Le manopole hanno un design a spinta per poterle girare, a due livelli. Un livello viene usato  per le  impostazioni della fiamma, mentre l'altro  controlla le impostazioni. Vedere l'illustrazione che segue. Sebbene questo sia un design a prova di bambini, non lasciare mai bambini da soli in cucina con il piano di cottura in funzione.

Per accendere un fornello, spingere e girare la manopola di controllo in senso antiorario sull'impostazione . Si sente un clic ed il fornello si accende, con la fiamma visibile. Una volta acceso il fornello, continuare a girare la manopola in senso antiorario su una delle impostazioni da  a .

Per girare l'impostazione di lenta ebollizione, girare la manopola del bruciatore sull'impostazione ; si dovrebbe sentire un piccolo arresto nella rotazione. Spingere in dentro la manopola, continuando a girarla in senso antiorario. Questo sposta la fiamma sul secondo livello. Selezionare quindi le variazioni all'interno dell'impostazione di LENTA EBOLLIZIONE da  a .

⚠ ATTENZIONE

Non lasciare mai una padella sull'impostazione  senza supervisione. Prestare particolare attenzione durante la cottura di alimenti o grasso o olio, che potrebbe diventare sufficiente caldo da incendiarsi.

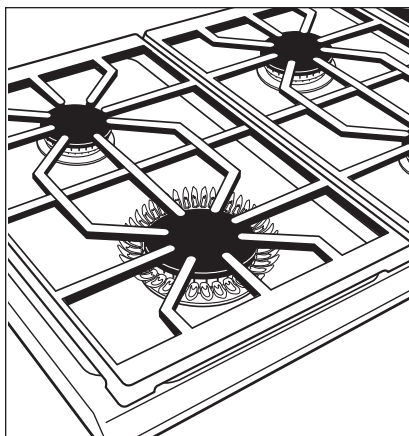


Manopole di controllo dei bruciatori a due livelli

**ALTEZZA E ASPETTO DELLA FIAMMA**

Selezionare una fiamma che sia alta a sufficienza per mantenere la velocità di cottura desiderata e che sia adeguata al diametro di base della padella. Non estendere mai la fiamma oltre la base della padella.

La fiamma da gas naturale deve essere blu con un centro di blu più intenso. Dovrebbe esserci una traccia minima di una fiamma gialla. Una fiamma gialla indica una miscela inadeguata di aria e gas o impurità nel gas che proviene al piano di cottura. Se questo si verifica ripetutamente, chiamare un centro di assistenza Wolf autorizzato per regolare la miscela. Con gas LP, una leggera punta gialla sulla fiamma è accettabile e potrebbe non richiedere una regolazione. Vedere l'illustrazione che segue.



Bruciatore grande sull'impostazione 




SELEZIONE DELLA **BATTERIA DA CUCINA**

Per risultati migliori, consigliamo padelle dal peso medio-pesante con base piatta, manico in metallo ed un buon coperchio aderente.

Acquistare padelle con una buona conduttività del calore, quale alluminio o rame. Questi metalli sono a volte stratificati tra altri strati interni ed esterni della padella. Se presenti, che siano visibili o meno, favoriscono la conduttività uniforme del calore.

Durante la selezione della batteria da cucina, attenersi alle seguenti linee guida:

- Sono adeguati piastre metalliche o rosticcerie su due bruciatori, ammesso che non siano distorti.
- Se si centra una padella di grosse dimensioni su un bruciatore, il diametro non deve superare i 254 mm.
- Se si usano padelle in ghisa, acciaio smaltato o ceramica in vetro, oppure ancora con finitura antiaderente, selezionare impostazioni per fiamme ridotte. Forte calore applicato a materiale di questo tipo genera punti di calore e bruciature.
- Coprire le padelle durante la cottura; i coperchi favoriscono l'efficienza della cottura. L'acqua arriva a bollire più rapidamente, usando meno combustibile, e la cucina resta più fresca.
- Selezionare pentole alte (profonde) anziché con la base molto larga e basse. Le pentole alte riducono la fuoriuscita di liquidi in caso di bollitura.
- **Non** usare padelle con basi particolarmente grosse che vanno oltre il telaio del piano di cottura. Sulle impostazioni  il calore potrebbe restare intrappolato sotto la padella, causando danni permanenti alla finitura della superficie.
- Usare i bruciatori anteriori per padelle più grosse. Le padelle sono più facili da maneggiare, soprattutto se molto calde.
- Usare un wok con il fondo piatto.

CONSIGLI PER LA **MANUTENZIONE**

COMPONENTE	CONSIGLIO PER LA MANUTENZIONE
Superficie esterna Acciaio inossidabile	<p>ATTENZIONE: accertarsi che il piano di cottura a gas sia spento e che tutte le superfici siano fredde prima di pulire qualsiasi parte dell'unità.</p> <p>Sebbene l'acciaio inossidabile sia resistente alla maggior parte delle macchie, non è completamente immune ai danni. Sale ed altre liquidi per cottura possono macchiare e macchiare la superficie. Pulire subito questo tipo di macchie.</p> <p>Manutenzione generale: usare un panno o una spugna puliti; pulire con acqua calda ed un detergente neutro. Sciacquare e asciugare subito.</p> <p>Finitura esterna per pulire l'esterno di un modello classico o platino in acciaio inossidabile, usare un detergente neutro e non abrasivo per acciaio inossidabile ed applicarlo con un panno morbido e senza filaccia.</p> <p>Sgrassatori a spruzzo: spruzzare su un panno e pulire la superficie per eliminare impronte digitali e macchie di grasso. Asciugare subito con un movimento circolatorio per evitare la formazione di striature.</p> <p>Macchie da acqua dura: usare aceto bianco ed acqua.</p> <p>Non utilizzare detersivi abrasivi, che graffierebbero permanentemente la superficie. Non usare pagliette in acciaio.</p>
Corona del bruciatore Smalto in porcellana	<p>Lasciar raffreddare. Lavare in acqua calda e detergente liquido o detergente leggermente abrasivo.</p> <p>Alimenti ad alto contenuto acidico o di zucchero, quali latte, pomodori, krauti, succhi di frutta o ripieno per torte potrebbe macchiare la superficie. Rimuovere non appena possibile prima di riscaldare di nuovo.</p> <p>Non pulire mai una superficie in porcellana calda o molto calda con una spugna umida, che potrebbe causare leggere incrinature sulla superficie.</p>
Griglie dei bruciatori Ghisa rivestita in porcellana	<p>Rimuovere dal piano di cottura e poggiare su una superficie piatta vicino al lavandino per pulire.</p> <p>Detersivi abrasivi: acqua molto calda e detergente liquido, pastella di bicarbonato e acqua, utensile in plastica o spugna.</p> <p>Detersivi leggermente abrasivi ed abrasivi: usare in piccole dosi.</p>
Manopole di controllo Placcate al cromo	<p>Per togliere la manopola, far passare un bordo di uno strofinaccio sotto la manopola ed unirne i bordi. Facendo leva sullo strofinaccio, sollevare; la manopola si stacca dallo stelo della valvola.</p> <p>Manutenzione generale: pulire la manopola con un panno umido e detergente neutro e acqua; sciacquare ed asciugare. Non immergere mai in detergente abrasivo e non farne uso, in quando graffia la finitura e rimuove eventuali contrassegni.</p>
Pannello di controllo Vetro temprato	<p>Detersivi spray: rimuove impronte digitali e macchie di grasso. Per pulire il pannello spruzzare dapprima il detergente su un panno.</p>
Impianto di accensione a scintilla Ceramica	<p>Tenere asciutto; non spruzzare mai acqua o detergente direttamente sul sistema di accensione. Al momento di pulire intorno ai fornelli a superficie, fare attenzione che il panno non rimanga incastrato sul sistema di accensione danneggiandolo.</p>

**SUGGERIMENTI PER LA PULITURA DEL PIANO DI COTTURA**

- Prima di pulire, attendere che le superfici si siano raffreddate.
- Per ottenere risultati ottimali, rimuovere versamenti e schizzi pulendoli man mano che si verificano e immediatamente dopo il raffreddamento del piano di cottura. Se gli schizzi vengono lasciati asciugare, possono danneggiare o macchiare permanentemente la finitura.
- In caso di dubbi sul detergente da usare, controllare l'etichetta. Per accertarsi che il prodotto sia adeguato per l'uso sul piano di cottura, provare una piccola quantità su un'area poco visibile, applicando una pressione molto leggera.
- Usare detergenti spray con attenzione. Alcuni contengono ingredienti abrasivi che potrebbero danneggiare parti adiacenti e finiture. Proteggere le parti adiacenti coprendole in modo da spruzzare solo la finitura da pulire.
- Non spruzzare i detergenti sui controlli elettrici, il sistema di accensione, fili o lo stelo della valvola a manopola.


FINITURA IN ACCIAIO INOSSIDABILE

- Per la classica finitura esterna in acciaio inossidabile, usare un detergente per acciaio inossidabile non abrasivo da applicare con un panno morbido e senza filaccia.
- Per far risaltare la lucentezza naturale di entrambe le finiture, pulire leggermente la superficie con un panno in microfibra umido seguito da un panno in microfibra asciutto. Procedere nella direzione naturale della satinatura dell'acciaio. Per ottenere risultati ottimali tenere il panno a continuo contatto con il metallo.
- Non pulire mai con spazzole metalliche o detergenti altamente abrasivi, onde evitare di graffiare la finitura originale in acciaio inossidabile.

⚠ AVVERTENZA

NON utilizzare detergenti abrasivi, che graffierebbero permanentemente la superficie.

GUIDA ALLA **SOLUZIONE DEI PROBLEMI**

PROBLEMA	POSSIBILE SOLUZIONE
La fiamma dei bruciatori non brucia uniformemente	Riposizionare la corona del gruppo bruciatori monopezzi come descritto a pagina 64.
Più bollitura o bruciatura in una parte della padella rispetto alle altre	<p>La padella sulla griglia non è centrata sul bruciatore.</p> <p>La padella non distribuisce il calore uniformemente.</p> <p>La base della padella è distorta e non poggia piatta sulla griglia, oppure il manico della padella è troppo pesante e ribalta la padella.</p> <p>Il mobile del piano di lavoro o di cottura non è livellato.</p>
Il bruciatore non si accende	<p>Il dispositivo di accensione è umido e causa di una fuoriuscita o di detergente spruzzatovi sopra. Attendere che la ceramica si asciughi completamente.</p> <p>I fori dei bruciatori sono bloccati. Usare una graffetta per carta raddrizzata per eliminare il blocco.</p> <p>Se si utilizza un circuito GFCI, controllare che non sia scattato.</p>
I bruciatori si spengono quando si usa più di una rosticceria di grosse dimensioni o piastra metallica simultaneamente	Una buona combustione del gas richiede la giusta quantità di flusso di aria per mantenere la fiamma. L'utilizzo simultaneo di due padelle di grosse dimensioni limita il passaggio di aria.
La bollitura versa gli alimenti dalla padella e nella base di raccolta del bruciatore	L'impostazione del calore è troppo alta o la padella è troppo piccola per il contenuto.
L'acqua non bolle una bollitura troppo rapida	<p>La temperatura dell'acqua è più fredda del solito.</p> <p>Coprire la pentola per un'impostazione  più efficiente.</p> <p>Il diametro della padella è troppo grande o la base della padella è distorta.</p>
Il cibo cuoce troppo lentamente rosolares	<p>Si sono aggiunti troppi alimenti in una volta; ridurre gli alimenti e a porzioni.</p> <p>Gli alimenti cotti sono troppo grossi o la temperatura è più fredda del solito.</p> <p>La pentola non distribuisce il calore uniformemente.</p>
L'impostazione di lenta ebollizioni non mantenere una temperatura di superficie costante	Le ricette più delicate hanno bisogno di un'impostazione più bassa si verifica.

**INFORMAZIONI PER IL SERVIZIO DI ASSISTENZA**INFORMAZIONI
PER I CONTATTI**Sito Web:**
wolfappliance.com

Per richieste di informazioni, manuali, parti di ricambio o assistenza, fare sempre riferimento al numero di modello e di serie del piano di cottura. Entrambi i numeri sono elencati sull'etichetta identificativa del prodotto, che si trova sul lato inferiore del piano di cottura. Vedere l'illustrazione a pagina 56. Registrare le informazioni sulla piastra dei valori nominali per riferimento futuro.

N. di modello _____

N. di serie _____

Data di installazione _____

Distributore Wolf e telefono
_____**PRIMA DI CHIAMARE PER ASSISTENZA**

Prima di chiamare il distributore Wolf o il distributore di zona, consultare la Guida alla soluzione dei problemi a pagina 70. Controllare che il fusibile o l'interruttore automatico di casa non sia bruciato o scattato e che la connessione elettrica all'elettrodomestico non sia scollegata. All'origine dell'interruzione del servizio potrebbe esserci anche un black-out.

Le informazioni e le immagini contenute in questa guida sono protette da copyright della Wolf Appliance, Inc., una consociata della Sub-Zero, Inc. Questo documento e le informazioni o immagini qui contenute non potranno essere copiate o usati, in parte o nella loro interezza, senza l'esplicito consenso scritto della Wolf Appliance, Inc., una consociata della Sub-Zero, Inc.

©Wolf Appliance, Inc. Tutti i diritti riservati.



WOLF[®]

Achten Sie beim Lesen dieser Bedienungs- und Pflegeanleitung bitte besonders auf die Symbole „VORSICHT“ und „ACHTUNG“. Diese Informationen sind für den sicheren und effizienten Betrieb von Wolf-Geräten wichtig.

▲ VORSICHT

weist auf eine Situation hin, in der geringfügige Verletzungen oder Produktschäden auftreten, wenn Sie die Anweisungen nicht befolgen.

▲ ACHTUNG

benennt eine Gefahr, die zu einer ernsthaften Verletzung oder zum Tod führen kann, wenn die Vorsichtsmaßnahmen nicht eingehalten werden.

Darüber hinaus enthält diese Bedienungs- und Pflegeanleitung WICHTIGE HINWEISE auf besonders wichtige Informationen.



VIELEN DANK

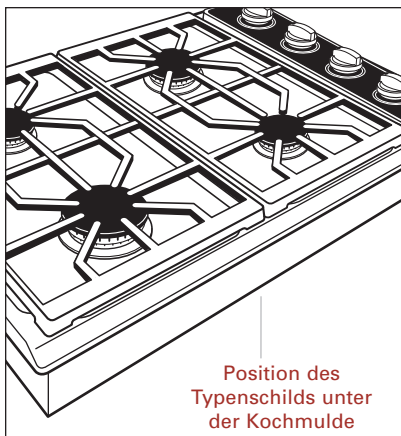
Mit dem Kauf einer Gaskochmulde von Wolf haben Sie gezeigt, dass Sie großen Wert auf Qualität und Leistung Ihrer Küchengeräte legen. Weil wir uns dessen bewusst sind, haben wir für die Konstruktion und Herstellung Ihrer Kochmulde hochwertige Materialien bei höchster Verarbeitungsqualität verwendet, damit sie Ihnen jahrelang treue Dienste leisten kann.

Sie können es sicher kaum abwarten, mit dem Kochen zu beginnen. Nehmen Sie sich aber dennoch die Zeit, um diese Bedienungs- und Pflegeanleitung zu lesen. Egal ob Sie Anfänger oder erfahrener Koch sind, Sie sollten sich mit sicheren Arbeitspraktiken, den besonderen Merkmalen, sowie unseren Empfehlungen für die Bedienung und Pflege Ihrer Kochmulde von Wolf vertraut machen.

Falls einmal Service an Ihrem Gerät erforderlich ist, halten Sie die Modell- und Seriennummer der Gaskochmulde bereit. Beide Nummern sind auf dem Produkttypenschild aufgeführt, das sich auf der Unterseite der Kochmulde befindet. Siehe die Abbildung unten.

⚠ ACHTUNG

Dieses Gerät ist gemäß geltender Vorschriften zu installieren und darf nur in einem gut belüfteten Raum verwendet werden. Vor der Installation bzw. der Verwendung dieses Geräts die Anweisungen lesen.



Typenschildposition

WICHTIGER HINWEIS:

- Einbau und Service sind von einem qualifizierten Fachmann, einem Fachbetrieb oder das Gasversorgungsunternehmen durchzuführen.
- Bewahren Sie kein Benzin oder andere entzündliche Flüssigkeiten (auch Flüssigkeiten, die entzündliche Dämpfe entwickeln können) in der Nähe dieser Kochmulde oder anderer Geräte auf.
- Bei der Verwendung eines Gasherdes entwickeln sich Wärme und Feuchtigkeit in dem Raum, in dem er verwendet wird. Stellen Sie sicher, dass die Küche gut entlüftet ist; achten Sie darauf, dass natürliche Entlüftungsöffnungen offen bleiben oder installieren Sie einen mechanischen Entlüfter (mechanische Abzugshaube).
- Bei einer längeren intensiven Nutzung des Geräts wird eventuell eine zusätzliche Entlüftung oder eine effizientere Belüftung benötigt, beispielsweise durch Öffnen eines Fensters bzw. durch Erhöhen der Geschwindigkeit der mechanischen Entlüftung (falls vorhanden).

WAS BEI GASGERUCH ZU TUN IST:

- Keine Geräte einschalten.
- Keine elektrischen Schalter berühren.
- Keine Telefone innerhalb des Gebäudes benutzen.
- Vom Telefon Ihres Nachbarn umgehend das Gasversorgungsunternehmen anrufen. Den Anweisungen des Versorgungsunternehmens folgen.
- Wenn Sie das Gasversorgungsunternehmen nicht erreichen können, rufen Sie die Feuerwehr.

KONTAKT-
INFORMATIONEN

Website:
wolfappliance.com

SICHERHEITSHINWEISE UND VORSICHTS- MASSNAHMEN



WAS **ZU TUN IST**

- **WICHTIGER HINWEIS:** Lesen Sie alle Anweisungen, bevor Sie den Herd benutzen.
- **Lesen Sie diese Bedienungs- und Pflegeanleitung sorgfältig, bevor Sie Ihre neue Kochmulde benutzen,** um der Gefahr von Brand, Stromschlag oder Personenschäden vorzubeugen.
- **Achten Sie auf ordnungsgemäße Installation und Wartung.** Das Gerät muss von einem qualifizierten Fachmann ordnungsgemäß angeschlossen und geerdet werden. Informieren Sie sich darüber, wie und wo Sie die Gaszufuhr unterbrechen können.
- **Unterbrechen Sie vor Wartungsarbeiten die Gaszufuhr** und ziehen Sie den Netzstecker der Kochmulde aus der Steckdose heraus.

Achten Sie darauf, dass die Zündvorrichtungen sauber und trocken sind, damit die Brenner funktionsfähig bleiben.

Öffnen Sie ein Fenster oder eine Tür, wenn ein Brenner erlischt und Gas ausströmt. Warten Sie mindestens fünf Minuten, bevor Sie die Kochmulde wieder benutzen.


Ausreichende Luftversorgung. Ihre Küche muss über eine angemessene Frischluftzufuhr verfügen, um die richtige Verbrennung und Lüftung zu gewährleisten.

Schalten Sie die Dunstabzugshaube ca. fünf Minuten vor dem Kochen auf der Kochmulde ein. Damit erzeugen Sie einen Luftvorhang und verbessern das Auffangen von Dampf und Feuchtigkeit.

Tragen Sie geeignete Kleidung. Lose Teile der Kleidung oder andere brennbare Materialien dürfen nicht mit eingeschalteten Brennern in Berührung kommen. Stoff kann sich entzünden und Verletzungen verursachen.



WAS ZU TUN IST

- **Immer trockene Topflappen verwenden, um heißes Backgeschirr von der Kochmulde zu nehmen.** Nasse oder feuchte Topflappen können Dampfverbrennungen verursachen. Benutzen Sie keine Handtücher oder dicke Lappen anstelle der Ofenhandschuhe.
- **Benutzen Sie Töpfe mit Griffen,** die beim Kochen kühl bleiben. Siehe „Auswahl des Kochgeschirrs“ auf Seite 88.
- **Regulieren Sie die Brenner beim Kochen** so ein, dass die Flamme nicht über den Topfboden hinaus brennt.
- **Drehen Sie Topfgriffe immer nach innen,** damit sie nicht über angrenzende Arbeitsflächen, Brenner oder die Kochmuldenkante hinausragen.
- **Prüfen Sie immer die Stellung der Schaltknebel,** um sicherzustellen, dass die Kochmulde nach Beendigung des Kochens ausgeschaltet ist.
- **Achten Sie beim Frittieren darauf, dass der Topf ausreichend groß** ist, um die benötigten Zutaten aufzunehmen, und dass diese nicht durch das kochende Fett zum Überlaufen gebracht werden. Lassen Sie eine Friteuse nie unbeaufsichtigt. Frittieren Sie keine feuchten oder gefrorenen Lebensmittel, da Lebensmittel mit hohem Wassergehalt Spritzen oder Überlaufen des kochenden Fetts verursachen können. Erhitzen Sie das Fett langsam, und verrühren Sie Kombinationen verschiedener Öle und Fette vor dem Erhitzen. Verwenden Sie ein Frittierthermometer, um zu vermeiden, dass das Fett über den Siedepunkt erhitzt wird.
- **Schalten Sie die Brenner immer ein, bevor Sie einen Topf auf den Brennerrost stellen.** Stellen Sie den Schaltknebel auf die Position , bevor Sie einen Topf vom Brennerrost nehmen.

SICHERHEITSHINWEISE UND VORSICHTS- MASSNAHMEN



WAS **MAN NICHT TUN DARF**

- **Teile der Kochmulde nur reparieren oder ersetzen**, wenn dies in der beigefügten Dokumentation empfohlen wird. Alle Wartungsarbeiten sind von einem qualifizierten Techniker auszuführen.
- **Der Luftstrom von Verbrennungs- und Abluft darf nicht blockiert werden.**
- **Keine Aluminiumfolie** verwenden, um die Kochmulde ganz oder teilweise auszukleiden.
- **Auf keinen Fall die Kochmulde zum Beheizen des Raums verwenden.**
- **Keine brennbaren Materialien in der Nähe von Brennern aufbewahren** und kein Fett bzw. keine anderen brennbaren Stoffe auf der Kochmulde ansammeln lassen.
- **Keine Scheuermittel oder ätzenden Reinigungsmittel** für dieses Gerät verwenden, da dies zu dauerhafter Beschädigung führen kann. Keine Reinigungsmittel aus Sprühdosen verwenden, da diese möglicherweise entzündlich sind oder Korrosion an Metallteilen hervorrufen können.
- **Kein Benzin oder andere entzündliche Flüssigkeiten** (auch Flüssigkeiten, die entzündliche Dämpfe entwickeln können), in der Nähe dieser Kochmulde oder anderer Geräte aufbewahren.
- **Keine brennbaren Materialien** in der Nähe des Geräts aufbewahren.
- **Die Öffnungen in der Kochmuldenfläche** unter den Schaltknebeln nicht blockieren. Ein Blockieren der Öffnungen beeinträchtigt den Brennerbetrieb und kann zu einer Gefahr werden.
- **Beim Benutzen der Kochmulde nicht die Roste**, Brennerdeckel, Brennergehäuse oder andere Teile in der Nähe der Flamme berühren. Diese Teile können so heiß sein, dass sie Verbrennungen verursachen.
- **Wenn die Kochmulde in der Nähe eines Fensters aufgestellt** ist, verwenden Sie keine langen Vorhänge, da sie auf die Kochmulde wehen und eine Brandgefahr darstellen können.
- **Kinder nie allein oder unbeaufsichtigt lassen**, wenn die Kochmulde eingeschaltet ist. Kindern nie erlauben, sich auf das Gerät zu setzen oder zu stellen. Kinder nicht mit der Kochmulde spielen lassen.
- **Dinge, die für Kinder von Interesse sein können, nicht über oder hinter der Kochmulde** aufbewahren, da diese sonst auf das Gerät klettern könnten, um sie zu erreichen, und sich möglicherweise verletzen.



WAS **MAN NICHT TUN DARF**

- **Brennendes Fett nicht mit Wasser löschen.** Die Flamme ersticken oder eine Trockenchemikalie bzw. einen Löschschaum verwenden.
- **Das eingeschaltete Gerät nie unbeaufsichtigt lassen.** Überlaufende Flüssigkeiten und Fette können Rauch erzeugen oder sich entzünden.
- **Für Brenner und Roste nur geeignete** Abdeckungen verwenden. Keine dekorativen Abdeckungen verwenden.
- **Keine ungeöffneten Lebensmittelbehälter wie** beispielsweise Baby-nahrung und Dosen erhitzen. Der aufgestaute Druck kann zum Bersten des Behälters und zu Verletzungen führen.
- **Die Kochmulde nicht reinigen, solange sie noch heiß ist.** Wenn Sie einen feuchten Schwamm oder ein Tuch verwenden, warten Sie, bis die Kochmulde ausreichend abgekühlt ist, um Dampfverbrennungen zu vermeiden. Manche Reinigungsmittel können schädliche oder unangenehme Gerüche erzeugen, wenn sie auf heißen Flächen verwendet werden. Siehe Empfehlungen für die Pflege auf Seite 89.

SICHERHEITSHINWEISE

▲ ACHTUNG

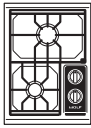
ZUR VERMEIDUNG VON VERLETZUNGEN DURCH BRENNENDES FETT AUF DER KOCHMULDE BEACHTEN SIE FOLGENDES:

Flammen mit einem passenden Deckel, Backblech oder anderem Blech aus Metall ersticken. Gasbrenner ausschalten. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht verbrennen. Wenn die Flammen nicht sofort erlöschen, verlassen Sie den Raum und rufen Sie die Feuerwehr.

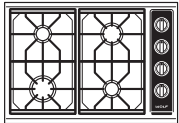
Brennendes Fett nicht mit Wasser löschen.

Niemals einen brennenden Topf anfassen - es besteht Verbrennungsgefahr.

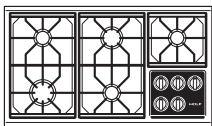
LEISTUNGSMERKMALE DER **GASKOCHMULDEN** VON WOLF



Modell ICBCT15G



Modell ICBCT30G



Modell ICBCT36G

- Erhältlich in Erdgas (I2H, I2E and I2E+) und Flüssiggas (I3P)
- Kochmulde in Edelstahlkonstruktion
- Versiegelte Brenner mit Doppelstufe und automatischer Neuzündung bei allen Einstellungen
- Individuelles Zündsystem
- Beleuchtete Schaltblende mit zweistufigen Schaltknebeln
- Echte Köcheleinsteilung auf allen Brennern
- Durchlaufende Brennerroste aus Gusseisen in flacher Bauform mit mattem Porzellanfinish
- Nahtlose, tiefgezogene Brennerwanne
- CE-zertifiziert als Gerät der Klasse 3
- Zertifiziert für die folgende Gerätekategorie und eingestellt auf Gastyp und Druck:
I3P – G31 bei 37 mbar
I2E – G20 bei 20 mbar
I2E+ – G20/25 bei 20/25 mbar
I2H – G20 bei 20 mbar

381 -mm -GASKOCHMULDE

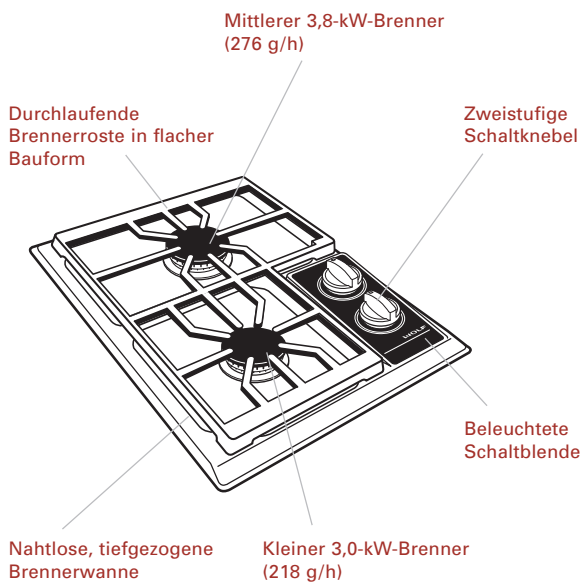
- Ein mittlerer, versiegelter 3,8-kW-Brenner (276 g/h) mit einer Leistung von 0,2 kW (14,5 g/h) bei der Köcheleinsteilung
- Ein kleiner, versiegelter 3,0-kW-Brenner (218 g/h) mit einer Leistung von 0,1 kW (7,3 g/h) bei der Köcheleinsteilung
- Gasnennleistung: 6,8 kW (Erdgas) und 494 g/h (Flüssiggas)

762 -mm -GASKOCHMULDE

- Ein großer, versiegelter 4,9-kW-Brenner (356 g/h) mit einer Leistung von 0,2 kW (14,5 g/h) bei der Köcheleinsteilung
- Ein mittlerer, versiegelter 3,8-kW-Brenner (276 g/h) mit einer Leistung von 0,2 kW (14,5 g/h) bei der Köcheleinsteilung
- Zwei kleine, versiegelte 3,0-kW-Brenner (218 g/h) mit einer Leistung von 0,1 kW (7,3 g/h) bei der Köcheleinsteilung
- Gasnennleistung: 14,7 kW (Erdgas) und 1069 g/h (Flüssiggas)

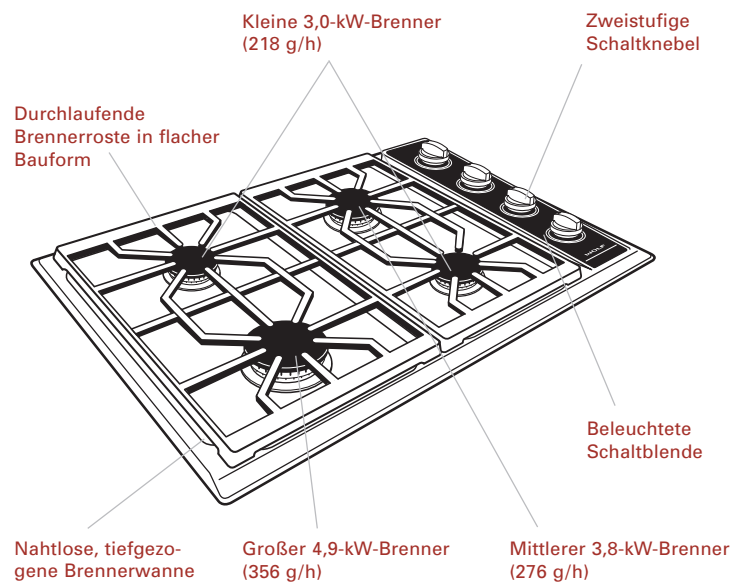
MODELL ICBCT15G/S

381-mm-Gaskochmulde



MODELL ICBCT30G

762-mm-Gaskochmulde





LEISTUNGSMERKMALE DER **GASKOCHMULDEN** VON WOLF

914-mm-GASKOCHMULDE

- Ein großer, versiegelter 4,9-kW-Brenner (356 g/h) mit einer Leistung von 0,2 kW (14,5 g/h) bei der Köcheleinstellung
- Ein mittlerer, versiegelter 3,8-kW-Brenner (276 g/h) mit einer Leistung von 0,2 kW (14,5 g/h) bei der Köcheleinstellung
- Drei kleine, versiegelte 3,0-kW-Brenner (218 g/h) mit einer Leistung von 0,1 kW (7,3 g/h) bei der Köcheleinstellung
- Gasnennleistung: 17,7 kW (Erdgas) und 1287 g/h (Flüssiggas)

ZUBEHÖR FÜR **GASKOCHMULDEN**

Dieses optionale Zubehör ist über Ihren Wolf-Händler lieferbar.

- Einteiliger Wok- und Einzelbrennerrost (Modelle ICBC30G und ICBC36G)
- Füllstreifen
- Stützträger für die Installation von zwei integrierten Modulen mit Randabsaugung (Modell ICBC15G)
- Umbauset für große Höhen

ZUBEHÖR

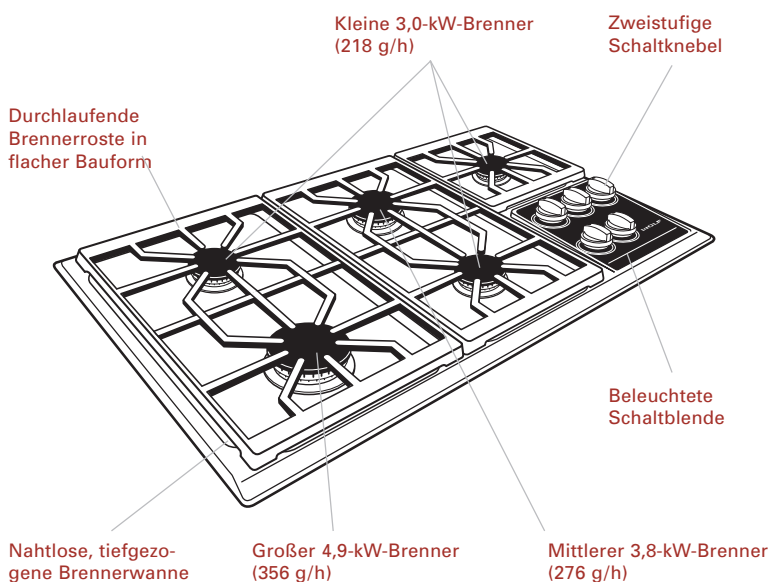
Optionales Zubehör kann über Ihren Wolf-Händler bezogen werden.



Diese Geräte sind von Star-K zertifiziert und entsprechen den strengen religiösen Vorschriften im Zusammenhang mit spezifischen Anweisungen, die unter www.star-k.org zu finden sind.

MODELL ICBC36G

914-mm-Gaskochmulde





BELEUCHTETE **SCHALTBLLENDE**

Die Schaltblende Ihrer Gaskochmulde ist beleuchtet und zeigt sofort an, wenn einer oder mehrere Brenner in Gebrauch sind. Es handelt sich um ein Sicherheitssignal, das Sie darauf hinweist, dass eine Flamme eingeschaltet und aktiv ist. In der nachstehenden Abbildung ist die Schaltblende der 914-mm-Gaskochmulde dargestellt.

SCHALTKNEBEL

Jeder Schaltknebel ist so positioniert, dass er der Position des von ihm geregelten Brenners entspricht.

Bei den 381-mm- und 914-mm-Kochmulden regelt der Schaltknebel unten links den unteren linken Brenner. Dementsprechend regelt der Schaltknebel oben rechts den oberen rechten Brenner. In der nachstehenden Abbildung ist die Konfiguration der Schaltknebel für die 914-mm-Gaskochmulde dargestellt.

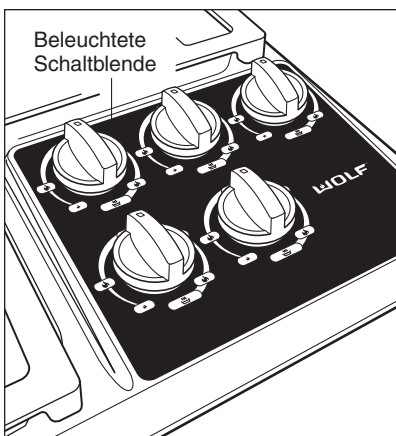
Jedem Schaltknebel auf der Schaltblende der 762-mm-Kochmulde ist über ihm ein Diagramm zugeordnet. Das Diagramm zeigt an, welcher Brenner geregelt wird.

Es ist normal, dass die Schaltknebel leicht über der Oberfläche stehen. Dieser Zwischenraum dient als Lufteinlass, der für die gute Verbrennung des Gases notwendig ist. Jeder Schaltknebel ruht auf einem Ventilschaft mit einer Gummitülle am Sockel. Mithilfe dieses Designs wird verhindert, dass verschüttete Flüssigkeiten in die Bedienelemente unter den Brennern tropfen.

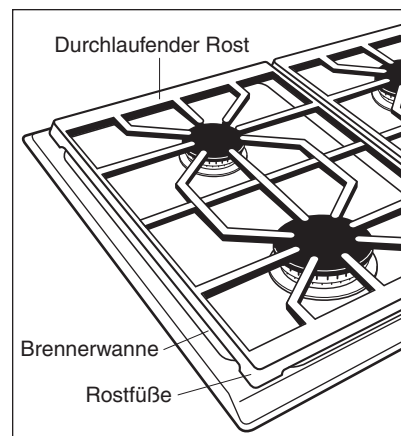
DURCHLAUFENDE **ROSTE**

Die aus Gusseisen hergestellten durchlaufenden, flachen Roste sind passgenau hergestellt, damit Sie die Töpfe zwischen den Brennern verschieben können, ohne sie zwischen den Rosten anzuheben oder zu kippen. Jeder Rost sitzt sicher in kleinen Mulden an jeder Ecke der Brennerwanne. Siehe die Abbildung unten.

Bei den 762-mm- und 914-mm-Gaskochmulden können die durchlaufenden Roste gegeneinander ausgetauscht werden, mit Ausnahme des Einzelrosts auf der 914-mm-Kochmulde.



Schaltblende für Modell ICBCT36G



Durchlaufende Roste



OBERFLÄCHENBRENNER

Jeder Oberflächenbrenner wird mit einer Zündelektrode gezündet. Dadurch sind keine ständig brennenden Zündflammen erforderlich. Zusätzliche Sicherheit und Bedienfreundlichkeit bietet das elektronische Nachzündungssystem: ein Brenner, der versehentlich ausgeschaltet wurde, wird automatisch wieder angezündet.

Ein herausragendes Merkmal der Wolf-Steuerung mit niedrigem kW-Verbrauch ist die gleichmäßige Wärmeabgabe ohne ständige Zündvorgänge. Die Flamme behält ihren vollen Durchmesser, lediglich die Wärmeabgabe wird verringert. Diese patentierte Doppelstufenkonstruktion der Brenner ermöglicht sowohl das Kochen mit großer Flamme als auch die Regulierbarkeit bei der niedrigsten Einstellung für geringe Hitze.

DOPPELSTUFENBRENNER

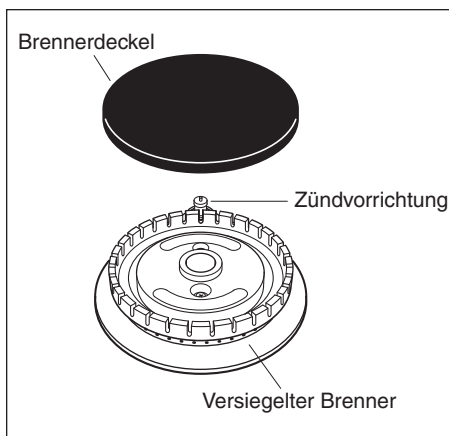
Die einzigartige Konstruktion des Doppelstufenbrenners Ihrer Gaskochmulde vereint alle Teile des Brenners in einem einzigen Element.

Nach dem Reinigen oder Entfernen von Teilen der Brenner ist es äußerst wichtig, dass die Brenner wieder korrekt zusammengesetzt werden.

Auf der Unterseite des Brennerdeckels befindet sich eine Kerbe, sodass der Deckel in Position rutscht, wenn er auf dem Brenner umher bewegt wird. Der Deckel sollte in Relation zum Brenner in der richtigen Ausrichtung flach aufliegen. Wenn dies nicht der Fall ist, brennt die Flamme schlecht. Siehe die Abbildung unten.

⚠ VORSICHT

Wenn die Brennerteile nicht richtig ausgerichtet sind, können Flammen oder Gas entweichen und Ihre Kochmulde beschädigen oder zwischen den einzelnen Teilen verbrennen, was zu einer schlechten Leistung führt.






Doppelstufenbrenner




BEVOR SIE IHRE KOCHMULDE BENUTZEN




Vor der ersten Benutzung sollten Sie Ihr Gaskochmulde gründlich mit heißem Wasser und einem milden Reinigungsmittel reinigen. Anschließend mit einem weichen Tuch abwischen und trocknen. Dadurch entfernen Sie Öl- und Fettrückstände vom Herstellungsprozess. Eine Edelstahlpolitur auftragen, um den Finish zu schützen und Glanz zu erzielen. Siehe Empfehlungen für die Pflege auf Seite 89.

WICHTIGER HINWEIS: Überprüfen Sie vor der ersten Benutzung Ihrer Gaskochmulde, ob die Brennerdeckel richtig sitzen.


BEDIENUNG DER **SCHALTKNEBEL**

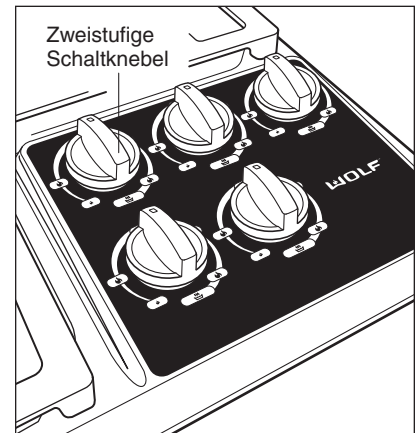
Jeder Brenner verfügt über komplette Flammen- und Köchelfunktionen. Jeder Schaltknebel ist als zweistufiges Bedienelement konzipiert, das gedrückt und gedreht wird. Eine Stufe wird für die Flammeneinstellungen  bis  verwendet; die zweite Stufe regelt die Einstellungen für . Siehe die Abbildung unten. Obwohl diese Konstruktion kindersicher ist, sollten Kinder nie unbeaufsichtigt in der Küche gelassen werden, wenn die Kochmulde in Betrieb ist.

Zum Anzünden eines Brenners wird der entsprechende Schaltknebel gedrückt und gegen den Uhrzeigersinn auf die Einstellung  gedreht. Sie hören ein klickendes Geräusch und sehen, wie der Brenner gezündet wird. Nach dem Anzünden des Brenners wird der Schaltknebel weiter gegen den Uhrzeigersinn auf eine der Einstellungen von  bis  gedreht.

Zur Auswahl einer Köcheleinstellung wird der Schaltknebel auf die Einstellung  gedreht; Sie spüren beim Drehen einen Anschlag. Den Schaltknebel eindrücken und weiter gegen den Uhrzeigersinn drehen. So gelangen Sie zur zweiten Stufe. Jetzt können Sie eine beliebige Variation der Köchelflammeinstellung von  bis  wählen.

⚠ VORSICHT

Lassen Sie keine Töpfe auf der Einstellung , wenn Sie nicht im Raum sind. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie mit Öl oder Fett kochen. Es kann so heiß werden, dass es sich entzündet.



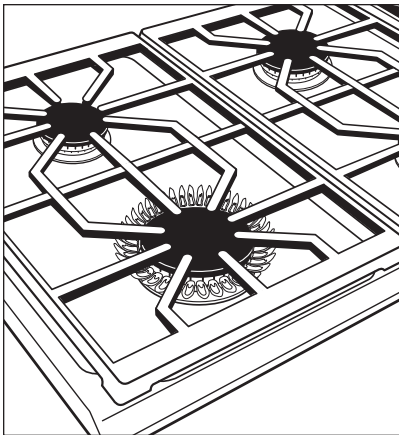
Zweistufige Brennerschaltknebel



HÖHE UND AUSSEHEN DER FLAMME

Stellen Sie die Flamme so ein, dass sie gerade hoch genug ist, um die gewünschte Intensität des Kochens zu gewährleisten und den Boden des Topfs abdeckt. Stellen Sie die Flamme nie so ein, dass sie über den Boden des Topfs hinaus brennt.

Bei Erdgas sollte die Flamme blau und in der Mitte dunkelblau mit minimalen Spuren einer gelben Flamme sein. Eine gelbe Flamme ist ein Anzeichen für die falsche Mischung von Luft und Gas oder Verunreinigungen in der Gasleitung zum Herd. Wenn dies häufiger vorkommt, bitten Sie einen autorisierten Wolf-Kundenservice, das Gemisch einzustellen. Bei Flüssiggas ist eine gelbe Spitze der Flamme zulässig und bedarf keiner Einstellung. Siehe die Abbildung unten.



Großer Brenner auf Einstellung 




AUSWAHL DES **KOCHGESCHIRRS**

Um optimale Ergebnisse beim Kochen zu erzielen, empfehlen wir die Verwendung von mittelschweren bis schweren Töpfen mit flachem Boden, Metallgriffen und gut schließenden Deckeln.

Wählen Sie Töpfe aus Werkstoffen, die eine gute Wärmeleitfähigkeit besitzen, wie zum Beispiel Aluminium und Kupfer. Diese Metalle sind manchmal zwischen den inneren und äußeren Schichten eines Topfes eingeschlossen. Unabhängig davon, ob sie von außen sichtbar sind oder nicht, tragen sie zu einer gleichmäßigen Verteilung der Wärme bei.

Verwenden Sie bei der Auswahl von Kochgeschirr die folgenden Richtlinien:

- Griddlepfannen oder offene Bräter, die zwei Brenner bedecken, können unter der Voraussetzung verwendet werden, dass sie sich nicht verziehen.
- Wenn ein großer Topf auf einen Brenner gestellt wird, sollte sein Durchmesser 254 mm nicht überschreiten.
- Wählen Sie bei Benutzung von Töpfen aus Gusseisen, emailliertem Stahl, Glaskeramik oder mit einer Antihafbeschichtung die niedrigeren Einstellungen zum Kochen. Starke Hitze führt bei Töpfen dieser Art zur Bildung von Brandflecken oder eingebrannten Stellen.
- Töpfe beim Kochen mit Deckeln abdecken, um die Wirksamkeit zu erhöhen. Wasser wird schneller zum Kochen gebracht, Sie verbrauchen weniger Energie und in der Küche wird es nicht so warm.
- Wählen Sie hohe Töpfe statt breite, niedrige Töpfe. Bei hohen Töpfen kocht die Flüssigkeit nicht so schnell über.
- Verwenden Sie **keine** Töpfe mit übergroßen Böden, die über den Rand der Kochmulde hinausragen. Bei den Einstellungen  kann die unter dem Topf erzeugte Hitze zu Beschädigungen der Oberfläche führen.
- Benutzen Sie für große Töpfe die vorderen Brenner. Die Töpfe lassen sich leichter bewegen, besonders wenn sie heiß sind.
- Verwenden Sie Woks mit flachem Boden.



PFLEGEEMPFEHLUNGEN

KOMPONENTE	PFLEGEEMPFEHLUNGEN
Außenfläche Edelstahl	ACHTUNG: Sicherstellen, dass die Gaskochmulde ausgeschaltet und alle Oberflächen abgekühlt sind, bevor Sie die Kochmulde reinigen.
Brennerwanne Edelstahl	Auch wenn Edelstahl gegen die meisten Flecken beständig ist, ist er jedoch nicht vollkommen vor Beschädigung geschützt. Salz und manche Kochflüssigkeiten können Lochfraß und Flecken auf der Oberfläche verursachen. Übergelaufene Flüssigkeiten sofort abwischen. Allgemeine Pflege: Sauberes Tuch oder Schwamm verwenden; mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel reinigen. Abspülen und sofort trocknen. Außenfinish: Zum Reinigen der Außenseite eines klassischen oder Platin-Edelstahlmodells wird ein weicher, nicht scheuernder Edelstahlreiniger mit einem weichen, fusselfreien Tuch aufgetragen. Fettentferner (Spray): Auf ein Tuch sprühen und Oberfläche abwischen, um Fingerabdrücke und Fettspritzer zu entfernen. Sofort trocken wischen, um Streifenbildung zu vermeiden. Wasserflecken: Mit Weißweinessig und Wasser entfernen. Keine Scheuermittel verwenden, da diese die Oberfläche auf Dauer verkratzen. Keine Reinigungskissen aus Stahlwolle verwenden.
Brennerdeckel Emailliertes Porzellan	Zuerst abkühlen lassen. In warmem Wasser mit Flüssigreiniger oder leichten Scheuermitteln reinigen. Lebensmittel oder Getränke mit hohem Säure- oder Zuckergehalt, wie z. B. Milch, Tomaten, Sauerkraut, Fruchtsaft oder Obstfüllungen können Lochfraß oder Kratzer auf der Oberfläche verursachen. So schnell wie möglich vor der nächsten Benutzung entfernen. Warme oder heiße Porzellanoberflächen nie mit einem feuchten Schwamm abwischen, da es zu Abplatzungen oder feinen Haarrissen kommen kann.
Brennerroste Gusseisen mit Porzellanbeschichtung	Aus der Kochmulde entfernen und auf eine ebene Fläche in der Nähe des Spültisches legen. Nicht scheuernde Reinigungsmittel: Heißwasser und Flüssigreiniger, Paste aus Natriumbikarbonat und Wasser, Kunststoffpad oder Schwamm. Leichte Scheuermittel und scheuernde Reinigungsmittel: sparsam anwenden.
Schaltknebel Verchromt	Zum Entfernen die Ecke eines Geschirrtrockentuchs unter den Schaltknebel schieben; die Ecken zusammenziehen. Den Schaltknebel mithilfe der Hebelwirkung des Handtuchs vom Ventilschaft abziehen. Allgemeine Pflege: Jeden Schaltknebel mit einem weichem Tuch und mildem Seifenwasser abwischen; abspülen und trocknen. Nicht einweichen oder Scheuermittel verwenden, da diese den Finish verkratzen und die Markierungen entfernen.
Schaltblende Wärmebehandeltes Glas	Reinigungssprays: Entfernt Fingerabdrücke und fettige Lebensmittelrückstände. Zuerst auf ein Tuch sprühen, bevor Sie eine Platte abwischen.
Zündvorrichtungen Keramik	Nur trocken reinigen, Zündvorrichtungen dürfen nicht direkt mit Wasser oder Reinigungsmittel in Berührung kommen. Beim Reinigen um die Brenner darauf achten, dass das Tuch nicht an der Zündvorrichtung hängen bleibt und diese beschädigt.



HINWEISE ZUM REINIGEN DER **KOCHMULDE**

- Lassen Sie die Oberflächen vor dem Reinigen abkühlen.
- Übergelaufene Flüssigkeiten und Spritzer am Besten immer sofort, spätestens aber nach dem Abkühlen des Herdes abwischen. Eingebrennte Spritzer können die Oberfläche auf Dauer beschädigen oder verfärben.
- Wenn Sie nicht wissen, ob Sie das richtige Reinigungsmittel verwenden, lesen Sie die Beschreibung auf dem Etikett. Um festzustellen, ob das Reinigungsmittel für Ihre Kochmulde verwendet werden kann, Reinigungsmittel an einer unauffälligen Stelle mit leichtem Druck auftragen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Sprühmittel verwenden. Manche von ihnen enthalten ätzende Bestandteile, die Teile und Oberflächen in der Nähe beschädigen können. Diese Teile und Oberflächen abdecken, damit der Inhalt des Reinigungsmittels nur auf die zu reinigende Fläche gesprüht wird.
- Reinigungsmittel nicht auf elektrische Bedienelemente, Zündvorrichtungen, Drähte oder Ventilschäfte der Schaltknebel sprühen.

EDELSTAHLFINISH

- Für den Außenfinish aus Edelstahl einen weichen, nicht scheuernden Stahlreiniger mit einem weichen fusselfreien Tuch auftragen.
- Einen natürlichen Glanz erzielen Sie, indem Sie die Oberfläche mit einem feuchten, dann mit einem trockenen Mikrofasertuch leicht abwischen. Stets in Richtung der Maserung der Oberfläche arbeiten. Beste Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Tuch beim Abwischen nicht von der Oberfläche entfernen.
- Unter keinen Umständen dürfen metallische oder stark scheuernde Reiniger oder Tücher verwendet werden, da ansonsten die Oberfläche auf Dauer verkratzt wird.

⚠ ACHTUNG

KEINE Scheuermittel auf Ihrer Kochmulde verwenden, da diese die Oberfläche auf Dauer verkratzen.

ANLEITUNG ZUR **FEHLERSUCHE**

PROBLEM	MÖGLICHE LÖSUNG
Brennerflamme brennt nicht gleichmäßig	Brennerdeckel des versiegelten Doppelstufenbrenners neu positionieren (siehe Beschreibung auf Seite 85).
Speisen kochen oder brennen in einem Bereich des Topfes mehr an als in anderen Bereichen	Die Pfanne auf dem Rost ist nicht über dem Brenner zentriert. Topf leitet die Wärme nicht gleichmäßig weiter. Boden des Topfes hat sich verzogen und sitzt nicht eben auf dem Rost, oder Topf steht aufgrund eines zu schweren Griffs nicht gerade. Arbeitsplatte oder Kochmuldenschrank ist nicht eben.
Brenner zündet nicht	Keramikzünder ist aufgrund von verschütteter Flüssigkeit oder Reinigungsspray feucht. Keramik vollständig trocknen lassen. Auslassöffnungen des Brenners sind verstopft. Mit aufgebogener Büroklammer reinigen. Wenn ein FI-Schutzschalter verwendet wird, prüfen, ob dieser ausgelöst wurde.
Brenner verlöschen, wenn mehr als ein großer Bräter oder eine Griddlepfanne gleichzeitig benutzt werden	Gas benötigt die richtige Luftzufuhr, um richtig verbrennen zu können. Durch die gleichzeitige Verwendung von zwei übergroßen Töpfen wird die Luftzufuhr eingeschränkt.
Das Essen im Topf kocht über und fließt in die Brennerwanne	Hitze zu hoch eingestellt oder Topf ist für seinen Inhalt zu klein.
Wasser wird nicht schnell genug zum Kochen gebracht	Wassertemperatur kälter als gewöhnlich. Topfdeckel benutzen, um hohe Einstellung bestmöglich zu nutzen. Topfdurchmesser zu groß oder Boden des Topfes ist verzogen.
Speisen braten beim Sautieren nicht schnell genug an	Sie haben zu viel auf einmal in die Pfanne gegeben; geben Sie weniger in die Pfanne und sautieren Sie portionsweise. Die Speisenstücke sind zu groß oder die Speisen haben eine niedrigere Temperatur als sonst  . Pfanne leitet die Wärme nicht gleichmäßig weiter.
Bei der Köcheleinstellung werden keine gleichmäßigen Blasen an der Oberfläche gebildet	Empfindliche Speisen benötigen beim Köcheln möglicherweise eine niedrigere Temperatur, damit sie nicht anbrennen.

SERVICEINFORMATIONEN

Geben Sie bei Anfragen nach Informationen, Dokumentation, Ersatzteilen oder Kundendienst immer Modell und Seriennummer Ihrer Kochmulde an. Beide Nummern sind auf dem Produktypenschild aufgeführt, das sich auf der Unterseite der Kochmulde befindet. Siehe Abbildung auf Seite 77. Übertragen Sie die Angaben für künftige Anfragen in die folgenden Felder:

Modellnummer _____

Seriennummer _____

Installationsdatum _____

Wolf-Händler und Telefon

KONTAKTIN-
FORMATIO-
NEN

Website:
wolfappliance.com

BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST
ANRUFEN

Lesen Sie sich die Anweisungen in Fehlersuche und -behebung auf Seite 91 durch, bevor Sie sich an den Wolf-Händler oder die regionale Vertriebsstelle wenden. Überprüfen Sie, ob eine Sicherung durchgebrannt ist oder ausgelöst wurde und ob die Stromzufuhr zum Gerät unterbrochen wurde. Der Ausfall Ihres Geräts kann auch durch einen Stromausfall verursacht worden sein.

Die Informationen und Abbildungen in dieser Anleitung sind das urheberrechtlich geschützte Eigentum der Wolf Appliance, Inc., einem Tochterunternehmen der Sub-Zero, Inc. Weder dieses Handbuch noch darin enthaltene Informationen oder Abbildungen dürfen insgesamt oder teilweise ohne die ausdrückliche schriftliche Genehmigung der Wolf Appliance, Inc., einem Tochterunternehmen der Sub-Zero, Inc., kopiert oder verwendet werden.

©Wolf Appliance, Inc. Alle Rechte vorbehalten.



WOLF APPLIANCE, INC.
PO BOX 44848
MADISON, WI 53744 USA
WOLFAPPLIANCE.COM

810126 11/2007

WOLF[®]

